

Sachregister

Bearbeitet von F. Kiermeier

(Bei den fettgedruckten Seitenzahlen handelt es sich um Originalarbeiten)

- Aal, Hg-, Pb-, Cd-Gehalt 67
Aalrauchmettwurst, Zusammensetzung 225
Abluftreinigung, Redizierung, Bio-Filter 494
Abwasser, anaerobe Behandlung 156
– Acryl-Kontamination, Best. 156
– Autowaschanlage, Reinigung 491
– COD, Best. 316
– Konservenverarbeitung, Reinigung 156
– kupferhaltig, Entgiftung 316
– Nickel, Best. 156
– Ölmühle, Behandlung 490
– Papierfabrikation, Mikrobiologie 491
– Phosphor, HPLC, Best. 490
– Pyridazinon, HPLC-Best. 316
– Quecksilber, Best. 155, 490
– Viruskonzentration 316
Acetaldehyd, Bildung, Hefearten 474
Acetonitril, Analysenmethode 163
Acetylmethionin, Nachweis, Stabilität 367
Ackerbohne, Kochverhalten, Eigenschaften 409
aerobe Koloniezahl, Nachweis, Membranfilter 320
Aflatoxin, Abbau 373
– aus Milchprodukten 207
– Best. 207
– Ringversuch 143
– entgiften 59
– Kakao, HPLC-Best. 145
– Multimethode 374
– Plasmaalbumin, Bindung 373
Aflatoxin B₁, Gelpermeationschromatographie 59
Aflatoxin-B₁, Mikro-ELISA, Best. 291
Aflatoxin-Metabolit, HPLC-Best. 291
Aflatoxine B₁, B₂, G₁, G₂, Best. 291
After shave, AETT (7-Acetyl-6-ethyl-1,1,4,4-tetramethyltetralin), HPLC/GC-Best. 497
Agaricus bisporus, „Ingwer-Pusteln“ 413
– „Pustel“-Krankheit, Pseudomonas tolasii 413
Agarplatte, Feuchtigkeitsverlust 163
Ahornsirup, Lagerung, Geschmack, Farbe 304
Aldehyd, aliphatisch, Best. 289
– Photo-Oxidations-Chemilumineszenz-HPLC-Detektor, Best. 162
Aldicarb, Wasser, Best. 152
Aldicarb-sulfon, HPLC, Best. 312
Aldicarb-sulfoxid, HPLC, Best. 312
Alge, blau-grün, Nährwert 324
Algen, marine, in pharmazeutischer Sicht 212
Alginate, Herstellung, Eigenschaften, Verwendung 481
alkoholfreies Getränk, in Dosen, Zinn, Best. 407
Alkohol, Herkunft 304
– Photo-Oxidations-Chemilumineszenz-HPLC-Detektor, Best. 162
alkoholhaltiges Erzeugnis, Ethanolgehalt 280
Allethrin, mutagene Bestrahlungsprodukte 311
Altbackenwerden, Brot 405
Alternaria-Toxin, Obst- und Gemüseerzeugnis 447
Aluminium, Puls-Polarographie, Best. 51
Aluminiumbest., Chromazurol-S 51
Aluminiumoxidformen, chromatographische Aktivität 162
Amadoriprodukt, HPLC-Trennung 140
Amanitin, HPLC, Best. 414
Amin, aliphatisch, Best. 140
– Gaschromatographie, Best. 369
Amine, primäres aromatisches, Best. 280
– Wirkung 439
Aminohydroxy-Verbindung, potentiometrische Best. 367
Aminosäure, Best. 140
– Capillar-Gaschromatographie 285
– Flüssigkeitschromatographie 53
– Kovat-Indices 367
– RP-HPLC Methodik 140
– schwefelhaltig, HPLC, Best. 286
– Stabilität 54
– Wasserstoffperoxidbehandlung 286
Aminosäure-Mikroanalyse, Proteine 55
Aminosäurebest., HPLC 54
Ammoniak, Salicylat-Hypochlorit-Methode 369
Ammoniak-Elektrode, Selektivität 319
Amphotensid, toxikologische Bedeutung, Best. 159
Amylase, Aktivität, Best. 142, 371
Amyloglucosidase 57
analytisches Reagens, Reinigung 318
Ananas, Entwässerung, Osmose 80
Anethol, Herkunftsbest. 479
anionenaktives Tensid, Best. 158
Anionenanalyse, säulenchromatographische 162
anionisches Tensid, Trennung, HPLC 159
Anis, antitumorige Wirkung 478
Anthocyan 135
– Reinigung, Anreicherung 290
– Sonnenblume 290
Antilope, Identifizierung, spezifische Antiseren 221
Antimon, Hydride, Best. 52
– Trennung, Differentialbest. 52
Antioxidans, Identifizierung, Best. 186
– Sojaprotein-Hydrolysat, phenolisch 148
– Speisefett, Analyse 48
Apfel, Dampf- und Laugenschalen 243
– Cellulosegehalt 370
– Einfrieren, Wärme-, Massentransport 406
– Feuchtigkeitsgleichgewicht 406
– Fleischfestigkeit, sensorische Analyse, Malatgehalt, Saccharosegehalt 30
– sensorische Charakterisierung 245
– Temperatur, Festigkeit 79
– Zellwandpolysaccharid, Best. 255
Apfelaroma-Konzentrat, industrielles, flüchtige Komponenten 181
Apfelpüree, Farbe, Geschmack, Bewertung 321
Apfelsaft, Bombage, Inkubationstemperatur 81
– Farbe, Geschmack, Bewertung 321
– Unverfälschtheit, Erkennung 294
– vergoren, Phenol 407
Apfelwein, Verderb 80
– vergoren, Phenol 407
Aprikose, Temperatur, Festigkeit 79
Arbeitsplatzkonzentration 137
Arochlor, mikrobiologischer Abbau 316
Aroma-Rückhaltevermögen, Sprühtrocknen 157
Aromakonzentrat, fleischartig, Qualitätsbewertung 147
Aromaproduktion, Biotechnologie 146
Aromastoff, Bindung, an Coffein 309
– synthetisch, Ester der 3-Methyl-3-phenylglycidssäure 129
Aromastoffe, synthetische, Glycidssäureester, Struktur, Geruch 41
Aromatische Pflanzen 48
Arsen, Atom-Absorptionsspekt., Best. 137
– Atomabsorptionsspektrometrie, Best. 52
– Extraktionstechnik, Best. 285
– Hydride, Best. 52
– Impuls-Polarographie, Best. 52
Arsen-Immissionen 52
Artemisia genipi, Sesquiterpenlactone, Best. 306
Aryl/Alkyl-Phosphat-Rückstand, Identifizierung 312
Asbest, Best. 483
Ascorbinsäure, Best. 58
– HPLC-Best. 371
– Umkehrphasen-Ionenpaar-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie, Best. 142
Aspartam, Flüssigchromatographie 124
Aspergillus, Best. lebensfähiger Sporen 321
Asti Spumante, Glucose/Fructose-Verhältnis 475
– Saccharomyces uvarum 474
Äthanolamin, potentiometrische Best. 367
Äther, Photo-Oxidations-Chemilumineszenz-HPLC-Detektor, Best. 162

Sachregister

Bearbeitet von F. Kiermeier

(Bei den fettgedruckten Seitenzahlen handelt es sich um Originalarbeiten)

- Aal, Hg-, Pb-, Cd-Gehalt 67
Aalrauchmettwurst, Zusammensetzung 225
Abluftreinigung, Redizierung, Bio-Filter 494
Abwasser, anaerobe Behandlung 156
– Acryl-Kontamination, Best. 156
– Autowaschanlage, Reinigung 491
– COD, Best. 316
– Konservenverarbeitung, Reinigung 156
– kupferhaltig, Entgiftung 316
– Nickel, Best. 156
– Ölmühle, Behandlung 490
– Papierfabrikation, Mikrobiologie 491
– Phosphor, HPLC, Best. 490
– Pyridazinon, HPLC-Best. 316
– Quecksilber, Best. 155, 490
– Viruskonzentration 316
Acetaldehyd, Bildung, Hefearten 474
Acetonitril, Analysenmethode 163
Acetylmethionin, Nachweis, Stabilität 367
Ackerbohne, Kochverhalten, Eigenschaften 409
aerobe Koloniezahl, Nachweis, Membranfilter 320
Aflatoxin, Abbau 373
– aus Milchprodukten 207
– Best. 207
– Ringversuch 143
– entgiften 59
– Kakao, HPLC-Best. 145
– Multimethode 374
– Plasmaalbumin, Bindung 373
Aflatoxin B₁, Gelpermeationschromatographie 59
Aflatoxin-B₁, Mikro-ELISA, Best. 291
Aflatoxin-Metabolit, HPLC-Best. 291
Aflatoxine B₁, B₂, G₁, G₂, Best. 291
After shave, AETT (7-Acetyl-6-ethyl-1,1,4,4-tetramethyltetralin), HPLC/GC-Best. 497
Agaricus bisporus, „Ingwer-Pusteln“ 413
– „Pustel“-Krankheit, Pseudomonas tolasii 413
Agarplatte, Feuchtigkeitsverlust 163
Ahornsirup, Lagerung, Geschmack, Farbe 304
Aldehyd, aliphatisch, Best. 289
– Photo-Oxidations-Chemilumineszenz-HPLC-Detektor, Best. 162
Aldicarb, Wasser, Best. 152
Aldicarb-sulfon, HPLC, Best. 312
Aldicarb-sulfoxid, HPLC, Best. 312
Alge, blau-grün, Nährwert 324
Algen, marine, in pharmazeutischer Sicht 212
Alginate, Herstellung, Eigenschaften, Verwendung 481
alkoholfreies Getränk, in Dosen, Zinn, Best. 407
Alkohol, Herkunft 304
– Photo-Oxidations-Chemilumineszenz-HPLC-Detektor, Best. 162
alkoholhaltiges Erzeugnis, Ethanolgehalt 280
Allethrin, mutagene Bestrahlungsprodukte 311
Altbackenwerden, Brot 405
Alternaria-Toxin, Obst- und Gemüseerzeugnis 447
Aluminium, Puls-Polarographie, Best. 51
Aluminiumbest., Chromazurol-S 51
Aluminiumoxidformen, chromatographische Aktivität 162
Amadoriprodukt, HPLC-Trennung 140
Amanitin, HPLC, Best. 414
Amin, aliphatisch, Best. 140
– Gaschromatographie, Best. 369
Amine, primäres aromatisches, Best. 280
– Wirkung 439
Aminohydroxy-Verbindung, potentiometrische Best. 367
Aminosäure, Best. 140
– Capillar-Gaschromatographie 285
– Flüssigkeitschromatographie 53
– Kovat-Indices 367
– RP-HPLC Methodik 140
– schwefelhaltig, HPLC, Best. 286
– Stabilität 54
– Wasserstoffperoxidbehandlung 286
Aminosäure-Mikroanalyse, Proteine 55
Aminosäurebest., HPLC 54
Ammoniak, Salicylat-Hypochlorit-Methode 369
Ammoniak-Elektrode, Selektivität 319
Amphotensid, toxikologische Bedeutung, Best. 159
Amylase, Aktivität, Best. 142, 371
Amyloglucosidase 57
analytisches Reagens, Reinigung 318
Ananas, Entwässerung, Osmose 80
Anethol, Herkunftsbest. 479
anionenaktives Tensid, Best. 158
Anionenanalyse, säulenchromatographische 162
anionisches Tensid, Trennung, HPLC 159
Anis, antitumorige Wirkung 478
Anthocyan 135
– Reinigung, Anreicherung 290
– Sonnenblume 290
Antilope, Identifizierung, spezifische Antiseren 221
Antimon, Hydride, Best. 52
– Trennung, Differentialbest. 52
Antioxidans, Identifizierung, Best. 186
– Sojaprotein-Hydrolysat, phenolisch 148
– Speisefett, Analyse 48
Apfel, Dampf- und Laugenschalen 243
– Cellulosegehalt 370
– Einfrieren, Wärme-, Massentransport 406
– Feuchtigkeitsgleichgewicht 406
– Fleischfestigkeit, sensorische Analyse, Malatgehalt, Saccharosegehalt 30
– sensorische Charakterisierung 245
– Temperatur, Festigkeit 79
– Zellwandpolysaccharid, Best. 255
Apfelaroma-Konzentrat, industrielles, flüchtige Komponenten 181
Apfelpüree, Farbe, Geschmack, Bewertung 321
Apfelsaft, Bombage, Inkubationstemperatur 81
– Farbe, Geschmack, Bewertung 321
– Unverfälschtheit, Erkennung 294
– vergoren, Phenol 407
Apfelwein, Verderb 80
– vergoren, Phenol 407
Aprikose, Temperatur, Festigkeit 79
Arbeitsplatzkonzentration 137
Arochlor, mikrobiologischer Abbau 316
Aroma-Rückhaltevermögen, Sprühtrocknen 157
Aromakonzentrat, fleischartig, Qualitätsbewertung 147
Aromaproduktion, Biotechnologie 146
Aromastoff, Bindung, an Coffein 309
– synthetisch, Ester der 3-Methyl-3-phenylglycidssäure 129
Aromastoffe, synthetische, Glycidssäureester, Struktur, Geruch 41
Aromatische Pflanzen 48
Arsen, Atom-Absorptionsspekt., Best. 137
– Atomabsorptionsspektrometrie, Best. 52
– Extraktionstechnik, Best. 285
– Hydride, Best. 52
– Impuls-Polarographie, Best. 52
Arsen-Immissionen 52
Artemisia genipi, Sesquiterpenlactone, Best. 306
Aryl/Alkyl-Phosphat-Rückstand, Identifizierung 312
Asbest, Best. 483
Ascorbinsäure, Best. 58
– HPLC-Best. 371
– Umkehrphasen-Ionenpaar-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie, Best. 142
Aspartam, Flüssigchromatographie 124
Aspergillus, Best. lebensfähiger Sporen 321
Asti Spumante, Glucose/Fructose-Verhältnis 475
– Saccharomyces uvarum 474
Äthanolamin, potentiometrische Best. 367
Äther, Photo-Oxidations-Chemilumineszenz-HPLC-Detektor, Best. 162

- Äthylendibromid, im Freiland, Best. 313
 Äthylenoxid, im Freiland, Best. 313
 Atomisierungsverfahren 319
 Auster, Cadmium, Aufnahme 68
 – Kühlagerung, Poliovirus, Persistenz 387
 – Schwermetall 68
 – Trockenveraschung, Selen, Best. 383
 – *Vibrio cholerae*, Hitzebehandlung 69
 – Virus, Wiederfindung 69
 – Zn, Cd, Cu, Pb, Fe, Mn, Ni, Co, Cr, Gehalt 68
 Auswuchsweizen, Amylasebest. 235
 Autoabgas, Formaldehyd, Best. 492
 Autooxidation 58
 Avena sativa, Cyanglykosid 350
 Avenge, HPLC-Best. 483
 Averrhoa carambola, Oxalsäure, Best. 407
 Avocado-Öl, Charakterisierung 398
 Azinphos-methyl, Vorkommen 149
 Azinphos-methyloxon, Vorkommen 149
 Azuki-Bohne, Proanthocyanidin 296
- Babynahrung, Blei, Best. 240
 – *Clostridium botulinum* 240
 Bacillus cereus, Differenzierung 320
 Bacillus cereus-Spore, Keimung, Hitzeresistenz 166
 Bacillus stearothermophilus, Gewinnung stabiler Sporen 322
 – UHT-Erhitzung, Inaktivierung 166
 Bacillus subtilis, UV-Bestrahlung, Wasserstoffperoxid, Wirkung 322
 Backen, Phytinverlust 405
 Backröhre, Bakterien, Überleben 158
 Backware, Propionat, Best. 241
 Bacon, Warmpökung 381
 Badepräparat, 5-Brom-5-nitro-1,3-dioxan, gaschromatographische Best. 47
 Badepräparate, Analytik, 5-Brom-5-nitro-1,3-dioxan 271
 Bakterie, Dampfraum-Analyse, Identifizierung 320
 Bakterien, Methode der wahrscheinlichen Keimzahl 164
 Banane, Entwässerung, Osmose 80
 – Polyphenoloxidase-Fraktion 244
 – Stärke, Eigenschaft 245
 – Verfahrensbehandlung, Eigenschaft, Proteinverhalten 244
 Banminth, dünnsschichtchromat. Best., Kuhmilch 117
 Barsch, Trockenveraschung, Selen, Best. 383
 Batate, Zeatinribosid, Identifizierung 299
 Batatenpüree, aseptische Abfüllung 413
 Bauchfleisch, auf sorbatbehandelten Speck, Zusammensetzung 223
 Baumstachelbeere, Oxalsäure, Best. 407
 Bauchfleisch, Gas-Atmosphäre, Qualität 292
 – Mürbeschneider, Vakuumbehandlung, Salzzugabe 66
 – Vakuummischen, Charakteristik 65
 Benzidin, GC-Trennung 150
 Benzoessäure, Best. 480
 Benzoessäurederivat, Polarographie 310
 Benzonitril, Analysenmethode 163
- Benzo(a)pyren, fluorimetrische Best. 372
 Berberoa incana, Allyloxiladin-2-thion 413
 Betacyan, thermische Stabilität 247
 Betaninabbau, Reaktionskinetik 291
 Beutelpackung, O₂-Restgehalt, Beseitigung 499
 Bi, Vorbehandlung, Best. 51
 Bienenwabe, Flavonoid, HPLC-Analyse 304
 Bier, Acetaldehyd, Best. 472
 – Ammoniumsalz, Einfluß 473
 – Äthylen-, Propylenthioharnstoff, Best. 304
 – Blei, Best. 85
 – Brennwert, Berechnung 305
 – Dimethylamin 369
 – Dithiocarbamat, Best. 305
 – Geschmacksunterschiede 472
 – Glykoproteide, Schaum 85
 – Nitrosodimethylamin 369
 – polyphenolreich, Stabilisierung 85
 – Schaumhaltigkeit, Messung 472
 – Schwermetallgehalt 208
 – Spurenelement 85
 – stickstoffhaltige Bestandteile 472
 – Trimethyldioxolan, Vorkommen 305
 – Würzeverkochung, Aroma 305
 Bieranalytik, immunologisch 85
 Bierherstellung, Biokatalysator 85
 Bierschaum, Proteinfraction 306
 Biomaterial, immobilisiert 494
 Biotest, Durchflußmethode, Crustaceen 321
 Birne, Entwässerung, Osmose 80
 – konserviert, sensorische Qualität 245
 – Zellwandpolysaccharid, Best. 255
 Birnenwein, Verderb 80
 Blanchieren, Energieverbrauch 495
 Blätterpilz 136
 Blaubeere, Applikation von Acetaldehyd, Äthanol, sensorische Qualität 242
 – Azinphos-methyl, Nachweis 149
 Blei, AAS-Graphitofen, Best. 139
 – analytische Blindwert 138
 – Anodic-Stripping-Voltametry, Best. 138
 – Atom-Absorptionsspektrometrie 52
 – Best. 139
 – Bestimmungsgrenze 138
 – Differential-Pulse-Anodic-Stripping Voltametry, Best. 138
 – Graphitofen-AAS, Best. 138
 – Ionenpaarextraktion, Best. 139
 – Referenzstandard 139
 – Tieftemperatur-Hochfrequenzveraschung 282
 – Veraschungsmethoden 51
 Bleicherde, Wirksamkeit 73
 Bleigehalt, Nahrungsmittelangebot 51
 Blumenkohl, Cellulosegehalt 370
 Blumenkohlpüree, Vitamin B₆ 303
 Blutwurst, Zusammensetzung 222
 Bohne, Aminosäurezusammensetzung 409
 – Cellulosegehalt 370
 – Chromkomplex 295
 – erhitztes Mehl, Proteinisolat, Stickstofflöslichkeitsverlust 409
- in Dosen, Verwendung von Käsemolkenpermeat 303
 – Keimen, mikrobiologische Risiken 409
 – Mehl, Proteinisolat, Sorptionsisotherme 302
 – Proanthocyanidine 296
 – Protein-, Stärke-Fraktion 296
 – Trypsininhibitor, Hämagglutinin 409
 – Wasserpotential 402
 – Zusammensetzung 296
 Boletus edulis, Vergiftung, Staphylococcus aureus-Toxin 414
 Bonbelkäse, mikrobielle, chemische Veränderung 394
 Bonbinokäse, mikrobielle, chemische Veränderung 394
 Bouillon, Clostridium botulinum, Wirkung niedriger Temperaturen 245
 Brantwein, aromatisiert, Aldehyde, Best. 476
 – Mustereerkennung 476
 – Substrat, Nachweis 476
 Bratenfleisch, Kochverhalten 292
 Bratfett, Verderb 399
 Brathähnchen, Monensinausscheidung 378
 Brathähnchenfleisch, Puringehalt 219
 – Zusammensetzung 220
 Bratwurst, biogene Amine 376
 Brauereiaabwasser, pH-Absenkung 306
 Bräunungsreaktion, Lipid, Protein 368
 Brechbohne, eingedost, Vitaminkonzentration 409
 – Klärschlamm gedüngt, Sicherheit 81
 Brie, Proteinabbau, Best. 230
 Brilliantgrün, Best. 311
 Broccoli, N⁶-Benzyladenin, Wirkung, Qualität 297
 5-Brom-5-nitro-1,3-dioxan, Analytik 271
 Brombeergeist, flüchtige Komponente 306
 Bromid, dünnsschicht-chromatographische Best. 53
 Bronidox, Analytik 271
 Brot, Altbackenwerden 405
 – Schimmel, Dimethylfumarat 405
 – Schimmelentwicklung 241
 – Stärkebeschädigung, Wirkung 78
 – Ultrastruktur 241
 Brotalterung, Kinetik 405
 – Kleber, Einfluß 405
 Brötchenkrume, Verbesserung 78
 Brotgeschmack, Salz, Wirkung 404
 Brotherstellung, Kochsalz, Ersatz 404
 Bruchreis, Gucosegewinnung 403
 Brühwurst, Emulgator, Einfluß 379
 – Einsatz 379
 – in Polyamidhülle, Fettfraktionsänderung 222
 – Kutterverfahren 65
 – Milcheiweiß, Best. 280
 – Natrium-, Chloridion, Diffusion 379
 Brühwürstchen, Nitritzugabe, Farbgebung 65
 Brunnenkresse, Qualität, sensorische Profile 411
 Büffel, anatomische Untersuchung 216
 – Fettanteil 216

- Büffelmilch, Verpackung, photochemische Veränderungen 121
- Buschbohne, Verarbeitung, Chrom-, Zinkgehalt 408
- Butter, Aflatoxin 70
- Konsistenz 399
 - trans-Fettsäure, Best. 75
 - Vanillin, Best. 309
- Butterfett, Antioxydantien 235
- Butterkornbildung 75
- Butylhydrochinon, antibakterielle Wirkung 148
- Butylhydroxyanisol, Wirkung, Staphylococcus aureus 310
- Butylhydroxytoluol, Wirkung, Staphylococcus aureus 310
- Cadmium, Anodic-Stripping-Voltametrie, Best. 138
- Atom-Absorptionsspektr., Best. 137
 - Best. 51
 - Differential-Pulse-Anodic-Stripping Voltametrie, Best. 138
 - Flüssig-flüssig Extraktion, Best. 365
 - Kompost, Schadstoffbelastung 284
 - Kontamination 365
 - Vorkonzentrierung 365
- Calcium, flammenspektroskop. Best. 285
- Calciumcaseinat, Bruchbildung, Schmelzeigenschaft 393
- Campylobacter fetus, Temperatur, pH, Überleben 166
- Campylobacter jejuni, Trocknen, Empfindlichkeit 323
- Capillar-Gas-Chromatographie 210
- Capsicum, Mutagenitätstest 146
- Carambola, Oxalsäure, Best. 407
- Carbaryl, HPLC, Best. 312
- Carbofuran, HPLC, Best. 312
- Carbonsäure, kurzkettig, Analyse 289
- Carboxylsäure, Hochdruckflüssigkeitschromatographie 372
- Carotin, Abbau 371
- Carotin-Bleichung, durch Sojabohnen 143
- Cartap, Toxizitätsbest. 149
- Casein, Aminosäure, Racemisierung 286
- Assoziationshysterese 388
 - Geruch, organische Base 73
 - Lipidoxidation, Einfluß 226
 - Lipidperoxidation 388
- Cassavestärke, Extraktion, Restcyanid 413
- Cassave-Stärke-Dispersion, Viscosimetrie 302
- Cd, Vorbehandlung, Best. 51
- Champignon, Agaritin-Gehalt 300
- Pentachlorphenol, Best. 300
- Char siu, chinesisches Restaurant, Gefahr 381
- Cheddar, Campylobacter fetus, Überleben 231
- Spätblähung 231
- Cheddarkäse, Clostridien, Haltbarkeit von Schmelzkäse 394
- Mikrostruktur 230
 - Proteinase, Reifung 72
 - Staphylococcus aureus, Verhalten 394
 - wasserlöslicher Stickstoff 71
- chemische Literatur 136
- Chemischer Sauerstoffbedarf, Best. 315
- Chilies, antimykotische Wirkung 478
- chinesische Lebensmittel, Hygiene 496
- chinesische Speisen, Keimwachstum 496
- Chinolin, analytische Untersuchung 59
- Chlor, in wäßriger Lösung, Zersetzungsrates 498
- Chloramphenicol, HPLC, GCMS, Best. 310
- Rückstände, Analyse 148
- chloriertes Kohlenwasserstoff-Pesticid, gel-chromatographische Trennung 481
- Chlorid, ionenselektive Elektrode, Best. 282
- Thermionen-Massenspektrometrie 366
- Chlorogensäure, Best. 281
- Chlorophyll-Bleichung, durch Sojabohnen 143
- Chlorpesticid, Abtrennung, Gelpermeations-System 482
- Chrom, AAS-Best. 365
- Flüssigchromatographie, Simultanbest. 282
 - Tieftemperatur-Hochfrequenzverschmelzung 282
- Chymotrypsin-Inhibitor, Speiselinse, Eigenschaft 109
- Ciguatoxin, Best. 291
- Citrinin, Multimethode 374
- Citronensäure, Best. 290
- Citrusfrucht, Ethylendibromid, Schnellanalyse 244
- α -Ketodicarbonsäuren 244
 - Metaldehydrückstände 243
- Citrussaft, mikrobiel. Kontamination 294
- Qualitätskontrolle 468
 - Sulfide 294
- Clostridium botulinum, aliphatische Säure, Hemmung 324
- Hemmung, Antioxydantien, phenolische Verbindungen 245
 - Sporen, Hitzeresistenz 324
 - Toxinbildung, pH-Wert < 4,6 320
- Clostridium perfringens, Keimzahlbest. 320
- Wasseraktivität, pH, Temperatur, Einfluß 323
- Clostridium perfringens-Enterotoxin, thermische Inaktivierung 323
- CO₂-Sensor, potentiometrisch, Selektivität 319
- Cobalt, AAS-Best. 365
- Coffein, Best. 281
- Colby-ähnlicher Käse, E. coli, Schicksal 231
- Coliformenbest., verschiedene Temperaturen 165
- Collagen, thermischer Abbau 376
- Copräzipitat, Geruch, organische Base 73
- Cottage-Käse, Campylobacter fetus, Überleben 231
- Cottagekäse, Molkenkomponente, Diffusion 394
- Waschen, Wärmeübergang 394
- Cottagekäsemolke, Demineralisierung 395
- Crabmeat, Clostridium botulinum, Wirkung niedriger Temperaturen 245
- Creme, AETT (7-Acetyl-6-ethyl-1,1,4,4-tetramethyltetralin), HPLC/GC-Best. 497
- Allantoin, Best. 497
- Cu, Vorbehandlung, Best. 51
- Cucumeropsis, Eignung als Lebensmittel 37
- Curcuma, Entfettungstechnik 478
- quantitative Best. 348
- Curcuma, antimykotische Wirkung 478
- Cyclodextrin 480
- Cystein, amperometrische Titration 367
- Ionenaustausch-Säulenchromatographie 367
 - potentiometrische Best. 367
- Cystin, amperometrische Titration 367
- 2,4-D, Best. 483
- Dattel, Zusammensetzung 407
- DDT, Anreicherung 482
- fetthaltige Gewebe, Reinigung 149
- Dehydroascorbinsäure, Osazon, DC-Trennung 371
- Thiole, Reduktion 371
 - Umkehrphasen-Ionenpaar-Hochleistungsflüssigkeitschromatographie, Best. 142
- Deltamethrin, Gaschromatographie 312
- Desinfektionsmittel, Hitze, Licht, Stabilität 499
- Kochsalz, Einfluß 318
 - Rolle von Chlor, bei niedriger Temperatur 318
- Desinfektionsmitteldosieranlage, Kupferrohrleitung, Wandbesiedlung 498
- DFD-Fleisch, technologische Verwertung 62
- Diacetoxiscirpenol 376
- Diätetisches Lebensmittel, Methoden 279
- Diäthanolamin, potentiometrische Best. 367
- Difenoquat, HPLC-Best. 483
- Dihydrochalconesüßstoff 310
- Disulfid, fluorimetrische Best. 286
- Dithiocarbamat, Dampfraum-Methode 312
- Schnellverfahren 149
- Dornhai, Zusammensetzung, Haltbarkeit 225
- Dose, Sterilisation, Druckausgleich 495
- Double Gloucester, Proteinabbau, Best. 230
- Dünnschichtchromatogramm, quantitative Auswertung 210
- Dünnschichtchromatographie, Aldehyd-Schwefelsäureagentien 319
- Bibliographie 318
 - pyrolytische Methoden 161
 - Zeitoptimierung 319
- Durum, Qualität, Ermittlung 400
- Durumweizen, Phytinsäure 235
- Eau de Cologne, Safrol, Best. 497
- Edamer, Milchbestandteil, Übergang 230
- Proteinabbau, Best. 230
- Edelpilzkäsearoma 72

- Ei, Furazolidon, Best. 483
- Perchorethylen, Exkretion 396
 - Vitamin D, HPLC, Best. 397
- Eialbumin, Hitze-coagulation 233
- Eichel, Schale, Rohfaser, Hemicellulose-, Cellulose-, Lignin-Gehalt 200
- Eidotter, Ultrastruktur, Veränderung 233
- Eierlikör, Eigelb-Gehalt 307
- Eiernudel, Eigelbbest. 77
- Qualitätsveränderung 240
- Eigelb, Cholesterin, enzymatische Best. 397
- Eiklar, Scherviscosität 397
- Eindosungsvorschrift 158
- Eipulver, Wasser-Sorption, Fließeigenschaft 233
- Eisen, AAS-Best. 365
- Tieftemperatur-Hochfrequenzveraschung 282
- Eiskrem, Aflatoxin M, Herstellung, Lagerung, Stabilität 22
- enzymatische Ethanol-Best. 145
- Eiweiß, Schäumungsvermögen 287
- Nährwert 368
- Elektrophorese, Bibliographie 161, 318
- Emmentaler, Gasfreisetzung 230
- Empetrum nigrum, nichtflüchtige Säuren 243
- Emulgator, GC-Analyse 481
- Emulsion, gefroren, Entwicklung 481
- Ente, Blei, Auswirkung 365
- Hämfarbstoff, Gehalt 63
 - in China-Restaurant, Gefahren 378
- Enterobakterie, Histamin, Bildung 166
- Enzym, immobilisiert 494
- in (tief)gefrorenen Lebensmitteln 206
- Enzymhemmer 213
- Erbse, Albuminproteine 82
- Aminosäure, Mineralstoffe, Gehalt 296
 - Behandlung, Vitamingehalt 410
 - Cellulosegehalt 370
 - Essensverteilungssystem, Vitamingerhaltung 317
 - Keimlingsprotein 296
 - Proteingehalt, Luftklassifizierung 81
 - Saccharide, Einfluß des Kochens 295
 - Wasserblanchieren, Vitamin C 410
 - Wasserpotential 402
- Erdbeere, Entwässerung, Osmose 80
- Temperatur, Festigkeit 79
 - Zellwandpolysaccharid, Best. 255
- Erdnuß, Carbonyl, Bildung 245
- geröstet, flüchtige Stoffe 81
 - Leguminosenaroma 245
 - Schale, Rohfaser, Hemicellulose-, Cellulose-, Lignin-Gehalt 200
- Erdnuß-Flakes, Lagerungsstabilität 294
- Erdnußöl, Charakteristik 75
- Erhitzungsprozeß, Optimierung 317
- Ernährungslehre 211
- Escherichia coli, Lebensmittelfilm, Schicksal 322
- Lebensmittelvergiftung 166
 - Nachweis 164
- Escumite-Bohne, Proteinfraction, Cytotoxizität 410
- Essen auf Rädern, Empfehlungen 496
- Essensversorgung in Krankenanstalten 497
- Ethanol, Oxidase-Elektrode, Best. 356
- Ethanolgewinnung, Technik 84
- Eugenol, photochemische Reaktion 479
- Extruder, Hochtemperatur-Kurzzeit-Extrusion 495
- Farbstoff, organisch, Toxizität 481
- Feinkost, Untersuchung 279
- Felderbsen, Blähung 410
- Fett, 50 Jahre Technologie 397
- Oxidationsstabilität 74
 - Spurenelementbest., Verbrennung 73
- Fettsäure, C₂₀-isomere, GLC-Retentionswerte 288
- Gas-flüssig-chromatographie 56
 - gaschromatographische Best. 188
- Fettsäuredestillation, Umweltschutz 233
- Fettsäurenanalyse 187
- Feuchtigkeitsaufnahme, abgepackter Lebensmittel 160
- Feuchtigkeitsverlust, abgepackter Lebensmittel 160
- Filth-Gehalt, Leitelement 165
- Finaven, HPLC-Best. 483
- Fisch 207
- Atmosphäre, Kaliumsorbit-Eis, Haltbarkeit 383
 - Blei, Analyse 67
 - Cadmium, Kobalt, Chrom, Nickel, Blei, Best. 224
 - Chlortetracyclin, Wirkung 384
 - CO₂, Best. 383
 - CO₂-Atmosphäre, Lagerung 384
 - Eislagerung, Aminosäure, Kreatinin 385
 - rigor mortis 382
 - Frankfurter Würstchen, Textur 386
 - Gefriergeschwindigkeit, Skelettmuskel, Ultrastruktur 383
 - gesalzen, getrocknet, Mutagene 386
 - heißgeräuchert, Clostridium botulinum 386
 - Histamin, Best. 224
 - Methylquecksilber, Best. 383
 - Methylquecksilbergehalt 67
 - modifizierte Atmosphäre, Proteinqualität 383
 - Schwermetallgehalt 67
 - Spurenelementgehalt 224
 - Tief-Gefrierlagerung 384
 - Trockenveraschung, Selen, Best. 383
 - UV-Strahlung, Keimgehalt 385
 - Wasserhaltungskapazität 345
 - Zinn, Best. 66
- Fisch-Erzeugnis, Chlorkohlenwasserstoff-Pesticid, Extraktion, Isolierung 482
- Fisch-Soße, Proteolyse-Stoffe 146
- Fischbestand, Hexachlorbenzol, polychloriertes Biphenyl, Belastung 224
- Fischfleisch, Flora, Kaliumsorbit, Wirkung 68
- Fischfrikadelle, Herstellung 386
- Wasserübergang 386
- Fischverderb, Proteolyten 385
- Flachkuchen, Belüftungslagerung 242
- Teigausdehnung, Erhitzen 242
- Flavonoid, Hochdruck-Flüssig-Chromatographie 143
- Trennung, Phasenumkehr-HPLC 143
- Flavour-Identität, Charakterisierung 147
- Flavoursubstanz, sensorische Intensität, Lagerdauer, Einfluß 146
- Fleisch, Aldehyd, Best. 292
- ATP-Metabolite, Best. 214
 - Bakterien, Identifizierung 217
 - Bakterienvermehrung, nach der Schlachtung 217
 - biogene Amine 376
 - Cadmium-Konzentration 62
 - Calcium-Protease 292
 - Cholesteringehalt 374
 - Cymphylobacter fetus, Prüfung 60
 - Einfrieren, Auftauen, Tausaßbildung 216
 - Eisen-, Proteinversorgung 444
 - elektrisch stimuliert, Kreatinphosphat, Adeninnucleotid 215
 - elektrisch stimulierte Rumpfe, Zartheit 215
 - elektrische Stimulation, Auswirkung 214
 - Verarbeitungseigenschaften 215
 - Zartheit 293
 - Elektrostimulation, Schmackhaftigkeit 293
 - Elektrostimulation 61
 - Qualität 215
 - biochemische, colloidchemische Änderungen 215
 - Erhitzen, Saftverlust 216
 - Furazolidon, Best. 483
 - gefroren gelagert, Alginatüberzug 217
 - gekocht, Myofibrillen 374
 - gequetscht, fleckig, mikrobiologische, sensorische Qualität 217
 - Harnstoff, Best. 280
 - Hauptbestandteil, Schnellbest. 213
 - Immunoprecipitations-Test 374
 - Malonaldehydbildung 214
 - maximale Kochtemperatur 374
 - 3-Methylhistidin, fluorimetrische Best. 214
 - Metmyoglobinbildung 293
 - Mineralstoffgehalt 213
 - Zartheit 215
 - pasteurisiert gepökelt, Clostridium botulinum 381
 - pH-Wert, Probenentnahmetechnik 216
 - polyungesättigte Fettsäure, Analyse 214
 - Proteinbest., NMR-Spektroskopie 292
 - Sorbat, Haltbarkeit 61
 - Verwendung 64
 - Sterilisation, Veränderung 216
 - sterilisiert, Thiamin 62
 - Stresnil, Best. 63
 - verpackt, Flüssigkeitsaustritt 375
 - Wasseraufnahme 60
 - Wasserbindung 213
- Fleischaroma 374
- sensorische Analyse 374
- Fleischaromakonzentrat, Charakterisierung 147
- Fleischeigenschaft 375

- Fleischemulsion, Natrium-, Chloridion, Diffusion 381
- Fleischerzeugnis, biogene Amine 376
- Chlorkohlenwasserstoff-Pesticid, Extraktion, Isolierung 482
 - gegrillt, mutagen 65
 - gepökelt, Nitritbest. 221
 - Gesamtkohlenhydrate 280
 - Best. 379
 - Harnstoff, Best. 280
 - histometrische Bindegewebsbest. 379
 - Mehrfachkomponenten-Analyse 221
 - 3-Methylhistidin, fluorimetrische Best. 214
 - Nicht-Fleisch-Proteine, Elektrophorese 64
 - Räucherrauch, Übergang, Phenol 379
 - Sauerstoff, Lagertemperatur, Auswirkung 221
 - Sojaprotein, Best. 379
- Fleischlagerung, Lysosome, Aktivität 461
- Fleischqualität, Elektrostimulation 61
- Fleischqualitätsabweichung 61
- Fleischsalat, Salmonella, Staphylococcus, Schicksal 381
- Fleischteig, Trichine, Mikrowellenherd, Abtötung 381
- Fleischzartheit, Schwerkraft-Meßgerät 215
- Fleischzwischenprodukt, Feuchthaltemittel, Best. 224
- Flunder, Dimethylamin, Formaldehyd, Bildung 67
- Trockenveraschung, Selen, Best. 383
- Fluorgehalt, tierische, Nahrungsmittel 53
- Fluorid, Routinemethoden, Ringversuch 366
- Fluoridelektrode, Best. 366
- Flüssigchromatographie 161
- Bibliographie 161
- Flüssigzucker, Phenolglykosid, Isolierung, Identifizierung 83
- Flußwasser, Al, Best. 152, 489
- chemische Komponenten 153
 - oxidiertes Stickstoff, Nitrit, Best. 490
 - quartäre Ammoniumverbindung, Best. 315
- Folienbeutel, sterilisierbar, Nährstoffgehalt 495
- Folsäure, Best. 289
- isocratische Trennung, Hochleistungsflüssigchromatographie 58
- Forelle, Schwermetall 339
- Formaldehyd, mikrobicide Wirksamkeit 149
- Formaldehyd-Best., Feststoff-Adsorber 156
- Frankfurter, Spurenelement 380
- strahlenbehandelt, Eigenschaft 65
- Frankfurter Würstchen, elektrisch stimuliertes Rindfleisch 222
- Fleischaustausch, Blut, sensorische Eigenschaft 222
- Frankfurter-Brät, Ultrastruktur 222
- Frauenmilch, chlorierte Pesticide, polychlorierte Biphenyle, Nachweis 70
- 1,1'-Hydroxy-bis(2,3,3,3)-tetrachlorpropan, Best. 393
 - Lutoliberin, Thyroliberin 393
 - siehe auch Muttermilch, Humanmilch
- Frischbackhefe, Mindesthaltbarkeit, Aluminiumverpackung 406
- Frischfleisch, Gefrierfleisch, Unterscheidung 292
- Oberflächenkeimgehalt, Nachweis 218
 - vakuumverpackt, Verderb 217
- Frischkäse, Benzoessäure, Sorbinsäure, PHB-Ester 395
- Frischwasser, Spurenelement, Best. 313
- Fritierfett, Verderb 399
- Froschschenkel, Salmonellen, Bestrahlung 388
- Fruchtnektar, Pilzbefall 80
- Pilzmycel-Auszählung 408
- Fruchtpaste, Pilzmycel-Auszählung 408
- Fruchtpüree, Pilzmycel-Auszählung 408
- Fruchtpüree, Pilzbefall 80
- Fruchtsaft, Ascorbinsäure, Stabilität 80
- Dithiocarbamat, Best. 305
 - Hefe, Hitzeaktivierung, Benzoat, Sorbat, Propionat 80
 - Hypa-Packung, Haltbarkeit 407
 - Verderb 80
 - Verpackung, Mindesthaltbarkeit 407
- Fruchtsaftkongreß, Kongreßbericht 208
- Fructose, erhitzt, antimikrobielle Verbindung, Identifizierung 94
- Fuchsin, Best. 311
- Furaltadon, Rückstandsanalyse 483
- Furazolidon, Rückstandsanalyse 483
- Futterwicke, Albuminproteine 82
- Galakturonsäure, Hochleistungs-Flüssig-Chromatographie 143
- Gans, Hämfarbstoff, Gehalt 63
- Gardona, Gaschromatographie 312
- Garnele, Alkane, Gehalt 387
- sandhaltig, Beurteilung 387
 - Verarbeitung, Hygiene 226
 - Verderb 386
 - Verunreinigung, Milben 387
- Garnelen-Verarbeitung, hypochlorige Säure 226
- Gartenbohne, Albuminproteine 82
- Gas, adsorbiert, eingeschlossen, Best. 359
- Gaschromatographie, Bibliographie 161, 318
- gefährliche Güter, Handbuch 281
- Geflügel, Staphylococcus aureus, Enterotoxinbildung 378
- Geflügelfleisch, Kühlagerung, Qualität 63
- Mikrokokken, strahlenresistent 219
 - psychrotropher Enterobacteriaceae, Vorkommen 220
 - Überwachung, Beurteilung 63
 - Vitamin-B₆-Best. 219
- Geflügelinnerei, Campylobacter fetus, Prüfung 60
- Geflügelwurst, gepökelt, sensorische Eigenschaft 220
- Sorbat, Verwendung 64
- Gefrierfisch, oxidative Ranzigkeit, Lagerfähigkeit 67
- Gefriergeflügel, Salmonellen, Nachweis 220
- Gefrierzeitberechnung 495
- Gelbildung, globulinärer Nahrungsprotein 140
- Gemüse, As-Gehalt 295
- Ascorbinsäure-, Vitamin-A-Aktivität 295
 - Autoverkehr, Bleikontamination 406
 - Cellulose, Hemicellulose, Lignin 295
 - Fluoridgehalt 295
 - getrocknet, Nährstoffgehalt 300
 - insecticide Carbamate, Best. 25
 - Pb, Cd, Cu, Zn, Best. 295
 - Pb, Hg, Cd, Ti, Best. 365
 - Temperatur, Festigkeit 79
 - Verarbeitung, Chrom-, Zinkgehalt 408
 - Zellwandpolysaccharid, Best. 251
- Gemüseerzeugnis, Alternaria-Toxin, Best. 447
- Germanium, Hydride, Best. 52
- Gerste, Aflatoxinbildung, Gamma-Bestrahlung 237
- äthoxyliertes Alkylphenol-Tensid 235
 - Dimethylamin 369
 - Endospermhydrolyse 84
 - Keimung, Stärkeabbau 400
 - Korngröße, Stärkekorngroße 76
 - Nitrosodimethylamin 305
 - Phenol, Flavonol 237
 - Pilzflora 77
- Gersten-Embryo, Protease-Inhibitor 239
- Gerstenmalz, polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe 472
- Gerstenstärke, Amylolyse 402
- Geruchsemission, Reduzierung, Bio-Filter 494
- Geschirrspülmaschine, Temperatur, Mikrobiologie 317
- Geschmacksschwelle, Messung 165
- für zugesetzte Substanzen 165
- gesundheitsschädlicher Arbeitsstoff, analytische Methoden 49
- Getränk, Kohlenhydrate, HPLC-Abtrennung 407
- Getreide, α -Amylase-Aktivität, Best. 167
- automatische Karl-Fischer-Titration 235
 - Calorimetrie, thermisches Verhalten 400
 - Lufttrocknung, Diffusions-Analyse 157
 - Pilzflora 76
 - Prolamin, Glutelin, Kationenaustauschchromatographie 101
 - Tocopherol, Best. 400
 - Trichothecene, Best. 76
 - Vitamine, Mineralien, Protein, Anreicherung 78
- Getreideaufschluß 77
- Getreideflocke, Haltbarkeit 77
- Getreideprotein, Tryptophangehalt 457
- Getreidestärke, Kochmethode, Verdaulichkeit 238
- Gewürz, Entfettungstechnik 478
- Gammastrahlung, Stabilität von Nitroverbindungen 495
 - Harnsäure, Best. 145

- Gewürze, antimykotische Wirkung 478
 Gewürzextrakt, antimikrobielle Wirk. 145
 Ghatti-Gummi, Kationen, Viskosität 481
 Gin, Isovaleronitril 307
 Gliadinprotein, Störkelektrophorese 454
 Globulin, Eigenschaften 287
 Gluco-Oligosaccharid, Trennung 370
 Glucosamin, potentiometrische Best. 367
 Glucose, Chemilumineszenz, Best. 288
 – erhitzt, antimikrobielle Verbindung, Identifizierung 94
 Glucosesirup, entzweigendes Enzym, Anwendung 84
 – hydriert, Stoffwechselerhalten 303
 Glühwein, Qualität, Kontrolle 475
 Glutamat, Best. 479
 Glutathion, Best. 287
 Glutathion-Reductase, Best. 287
 Glutenprotein, Charakterisierung 237
 Glycerin, spektrophotometrische Best. 53
 Glykolipid, Ionenaustauschchromatographie 397
 Goa-Bohne, Zusammensetzung 410
 Goitrogen 213
 Grana-Käse, kristalline Einschlüsse 72
 Grapefruit, Limonin, Verteilung 244
 Grapefruitsaft, Bioflavonoide, Fälschung 80
 Graphische Symbole, zur Normung 212
 Graphit-Sonden-Atomisierung 319
 Großküche, Energieverluste 497
 grüne Bohne, Ethylen-bis-(dithiocarbamat)-Rückstand, Entfernung 297
 Gruyèrekäse, alkalische Bestandteile 229
 Guar, Polyphenole, Gehalt 311
 Guava, organische Säure, Zucker, Best. 244
 Guaya, Püree, Herstellung, Qualität 244
 Guinea-Geflügel, Zusammensetzung 220
 Gurke, Cellulosegehalt 370
 – essigsauer, Bleigehalt 301
- Hackbraten, Essensverteilungssystem, Vitaminerhaltung 317
 Hackfleisch, biogene Amine 376
 – mikrobiologische Kriterien 322
 – Saftverlust 216
 Haferflocken, Herstell., Micronizer 403
 Hähnchen, Fett-Haut-Syndrom, Haltbarkeit 377
 – Hämfarbstoff, Gehalt 63
 Haloforme, Gaschromatographie, Best. 313
 halogener Kohlenwasserstoff, Luft, Trinkwasser, Nahrungsmittel, Capillargaschromatographie 157
 Hamburger, verpackt, Wachstum, Toxinbildung 382
 Hammelfleisch, Oberflächenkeimgehalt, Haltbarkeit 219
 Hand-dips, Wirksamkeit 159
 Händewaschen, mikrobiologische Gesichtspunkte 324
 Hart-PVC, Aminocrotonsäureester, Best. 161
- Haselnuß, Schale, Rohfaser, Hemicellulose-Gehalt, Cellulose-Gehalt und Lignin-Gehalt 200
 Haushalt, Bibliographie 211
 Hecht, Chlordan, DDT, PCB, Konzentration 383
 Hefe, flüssiger Stickstoff, Überleben 323
 – Gefriertrocknung 279
 – Mindesthaltbarkeit, Aluminiumverpackung 406
 Hefe *Dipodascus magnusii*, Fruchtester 336
 Hefe-„blotters“ 166
 Hefeefeinteig, Zucker, Herstellungstechnik, Einfluß 78
 Heidelbeersaft, Farbabbau 80
 Henne, Hämfarbstoff, Gehalt 63
 Hering, Chlordan, DDT, PCB, Konzentration 383
 – Lipidperoxidation 384
 – mariniert, flüchtige Nitrosamine 261
 – subcelluläre Fraktion, Kühlung 225
 Herz, Lagerung, Mikroflora 376
 Hexachlorcyclohexan, Kumulation 482
 Himbeere, Zellwandpolysaccharid, Best. 255
 Himbeergeist, gaschromatographische Charakterisierung 476
 Hirse, Gucosegewinnung 403
 – Kohlenhydratzusammensetzung 401
 – Protease-Inhibitor 237
 Histamin, Best. 479
 – Wirkung 439
 Holunder, flüchtige Verbind. 79
 Holunderbeere, Cyanid, Bildung 243
 Honig, Phenothiazin, Nachweis 472
 Hopfen, Äthyl-, Propylenthioharnstoff, Best. 304
 – Carbofuran, Best. 305
 – Konduktometerwert, Best. 305
 Hopfenflavonol, Best. 473
 Huhn, Arpinocid 219
 – Geweberückstände 220
 – Haut, Mikrotopographie 220
 Hühnchen, Haltbarkeit, Wasseraufnahme 377
 Hühner-Protein, alkalischer Extrakt, Lysin-Alanin 377
 Hühnerci, Hydroxybuttersäure, Bedeutung 396
 Hühnereigelb, hitze-induzierte Gelbildung 232
 – Xylonidin, Best. 232
 Hühnerfleisch, fritiert, Qualität 63
 – schlachtwarm gesalzen, Verwendbarkeit 377
 – technologische Eigenschaft 377
 Hülsenfrucht, Albuminprotein 81
 Hülsenfruchtconserven, Nährstoffgehalt 302
 Humanmilch, Eisenbindungskapazität 229
 Humulus lupulus, ätherisches Öl 473
 Hüttenkäse, Aflatoxin M₁, Schicksal 230
 Hydrid-Atomabsorptionsspektrometrie, geschlossene Quarzröhrchen, Verschlechterung 163
- 5-Hydroxy-1,3-benzodioxol, antioxidative Eigenschaft 148
 Hydroxyzimsäure, Chinasäureester, Analyse 59
 – *Pseudomonas fluorescens*, Hemmung 310
 – Umkehrphasendünnschichtchromatographie 59
 Hygiene, Leitfaden
- Immunturbidimetrie 2
 Indikator-Organismus, Nachweis, automatisierte Filtrationstechnik 320
 Instant-Parboiled-Reis, Dosen 240
 Iod, Atomabsorptionsspektrometrie 366
 Isoascorbinsäure, Best. 58
- Jod, photometrische Best. 285
 Jodophor, Herstellung, antimikrobielle Wirkung 498
 Jodosobenzoat, oxidimetrische Maßlösung 163
 Joghurt, *Yersinia enterocolitica* 73
 Jungfernnöl, Charakteristika 74
 – Triterpenalkohole 398
 – Triglycerid-Zusammensetzung 233
- Kabeljau, Flora, Kaliumsorbat, Wirkung 68
 – Trockenveraschung, Selen, Best. 383
 Kabeljaufillet, aufgetaut, Eis gelagert, Haltbarkeit 19
 Kaffee, Antimon, Best. 307
 – Säure, Best. 144
 – Selbsterhitzung, Calorimetrie 307
 – Trigonellin, Best. 114
 Kaffeegenuß, ohne Bedenken 144
 Kaffeetränk, Qualität, Einfluß 144
 Kakao, antioxidative Wirkung 145
 – Cotyledone, Einfluß der Essigsäure 477
 – Fett-, Eiweiß-, Kohlenhydrat, Best. 308
 – Gaschromat. Röstgradbest. 477
 – Proteolyse 477
 – Reserve-Proteinvacuole 477
 – Wasseraufnahme 477
 Kakaobutter, Nachweis fremder Fette 478
 – technologische Eigenschaft, Best. 234
 Kalbfleischerzeugnis, Stilbenderivat, Nachw. 221
 Kalbsgulasch, Fett-, Bindegewebsgehalt 218
 Kalium, flammenspektroskop. Best. 285
 – ionenselektive Elektrode, Best. 282
 Kaliumsorbat, Wirkung, *Staphylococcus aureus* 310
 Känguruh, Artbest., Haardifferenzierung 377
 Känguruhfleisch, serologische Differenzierung 221
 Karotte, Ascorbinsäure-, Vitamin-A-Aktivität 295
 – Hitzeeinwirkung, Textur 412
 – Phorat-Rückstand, Extraktion 299
 – Psoralene 82
 Karpfen, PCB-Gehalt 68
 – Zubereitung, PCB 384

- Kartoffel, Aminosäure, Aminobuttersäure, Ornithin, Gaschromatographie 411
- As-Gehalt 295
 - Ballaststoff 82
 - Cellulosegehalt 370
 - Essensverteilungssystem, Vitaminerhaltung 317
 - Gesamtkohlenhydrate, Best. 379
 - Glykoalkaloid, Trennung 298
 - Luft-, Sontentrocknung 412
 - Nitratreductase, Stickstoff-Fraktion 298
 - osmotische Konzentrierung 412
 - Phorat-Rückstand, Extraktion 299
 - Tyrosin, Best. 298
 - Wasserblanchieren, Nährstoffverlust 411
- Kartoffel-Chips, UV-Licht, Verpackung, Stabilität 414
- Kartoffelbrei, Vitaminerhaltung 303
- Kartoffelerzeugnis, mikrobiologische Qualität 414
- Kartoffellager, Naßfäuleerreger 298
- Kartoffelprotein, denatur., Ultrastruktur 299
- Gewinnung 299
- Kartoffelprotein-Konzentrat, Nährwert 412
- Kartoffelpüree, Farbe, Geschmack, Bewertung 321
- Kartoffelstärke, Fließ-Eigenschaft, Wasser-Sorption 299
- Kristallinität, Dichte 412
- Kartoffelwürfel, Plastifizierungsverfahren 303
- Kartoffelwurzel, Gesamtkohlenhydrate, Best. 379
- Qualitätsmerkmale 380
- Käse, Aflatoxin 70
- Clostridium botulinum, Pasteurisierung 231
 - flüchtige Fettsäuren 393
 - Natamycin, Best. 231
 - Nitrat, Best. 229
 - pathogene Mikroorganismen 135
 - Polyvinylacetat, Best. 394
 - Proteinabbau, Best. 230
- Käse-Molkenproteinkonzentrat, succinyliert, Verdaulichkeit 231
- Käseausbeute, psychotrophe Bakterien 71
- Käseerzeugnis, gefroren, elektrische Leitfähigkeit 294
- Polyvinylacetat, Best. 394
- Käseherstellung, Säurewecker 135
- Kastanie, Schale, Rohfaser, Hemicellulose-, Cellulose-, Lignin-Gehalt 200
- Kauen, theoretische Effekte 321
- Kautabak, Mikrobiologie 313
- Nitrosaminfraktion, Best. 484
- Keimzahl, Schnellmethode 11
- Keimzählung, Streubreite 320
- Kelevan 149
- Keponhydrat 149
- Kichererbse, Albuminproteine 82
- Kindernahrung, Retinylpalmitat, Tocopherylacetat, Best. 241
- Vitamin D, HPLC 58
- Kirscharoma, Süße, Farbe, Beziehung 322
- Kirsche, Zellwandpolysaccharid, Best. 255
- Knoblauch, antimykotische Wirkung 478
- Knoblauchextrakte, antibakterielle, antimykotische Wirkung 308
- Kobalt, Flüssigchromatographie, Simultanbest. 282
- Kobalt-60, Bestrahlung, Verminderung einer mikrobiellen Kontamination 495
- Kochbeutel, Luft-Restvolumen, Best. 160
- Kochschinken, Gefrierlagerung, Verbleib des Nitrits 380
- Kohl, Ascorbinsäure-, Vitamin-A-Aktivität 295
- Klärschlamm gedüngt, Sicherheit 81
 - Lipidzusammensetzung 297
 - Verarbeitung, Chrom-, Zinkgehalt 408
- Kohlenhydrat, Süßkraft, Struktur 142
- Kondensmilch, coliforme Keime, Wiederauffindung 232
- Konserven, Pb, Hg, Cd, Ti, Best. 365
- Konservendose, Inhalt gebläht, mikrobiologische Analyse 496
- undichte Stelle 496
 - zinnpulverhaltige Lacke 496
- Kopfsalat, Cellulosegehalt 370
- mikrobielle Kontaminanten 411
- kosmetisches Mittel, AETT (7-Acetyl-6-ethyl-1,1,4,4-tetramethyltetralin), HPLC/GC-Best. 497
- Analytik, 5-Brom-5-nitro-1,3-dioxan 271
- kosmetisches Präparat, Wismut, Best. 366
- kosmetisches Produkt, N-Nitrosodiethanolamin, Best. 158
- Kotelett, Überleben von Trichinella, Schnellkochmethode 223
- Krabbe, Temperatur, Zersetzung 387
- Krebs, Arsen 226
- mikrobiologische Kriterien 322
- Krebsfleisch, Clostridium botulinum, Hitzeresistenz 387
- Gefrierlagerung, Eigenschaft 97
- Krill, Verarbeitung 278
- Kristallviolett, Best. 311
- kryogene Medien, Anwendung 317
- Kuchen, Backen, Fett, Umwandlung 79
- Kuchenkrume, Mehl, Chlorbleichung, Stickigkeit 242
- Kühlwasser, Chlor-Gehalt, Best. 154
- gechlort, Trihalomethane 155
- Kuhmilch, immunologischer Nachweis, Schafmilch, Ziegenmilch bzw. Ziegenkäse 8
- Lutoliberin, Thyroliberin 393
 - Opiode, Gehalt 71
- Küken, chlorierter Diphenylether, Best. 377
- Kümmel, Geruchs-Schwelle, Best. 145
- Qualität 308
- Kunststoff-Folie, Verpackung, Tendenz 160
- Kunststofftechnik, Fachwörterbuch 279
- Kupfer, AAS-Best. 365
- Bindungsformen 282
 - Flüssigchromatographie, Simultanbest. 282
- Kürbis, Zellwandpolysaccharid, Best. 255
- Kürbissame, Schale, Rohfaser, Hemicellulose-, Cellulose-, Lignin-Gehalt 200
- Labpräparat, Analyse 57
- Lachs, Atmosphäre, Kaliumsorbat-Eis, Haltbarkeit 383
- heißgeräuchert, Clostridium botulinum, Toxinbildung 68
 - in Dose, Ethanolgehalt 68
- Lactalbumin, Lipidoxidation, Einfluß 226
- Lactat, Durchfluß-Injektionsanalyse 142
- Lactoferrin, Lipidoxidation, Einfluß 226
- Lactoperoxidase, Lipidoxidation, Einfluß 226
- Lactose, Rückgewinnung 289
- Lactose-Hydrolyse, Best. 69
- Lactosechemie 289
- Lamm, Zinkgehalt 60
- Lampantöl, Charakteristika 74
- Langsamkocher, Bakterien, Überleben 158
- Languste, Arsen 226
- Lebensmittel, abgepackt, flüssig, Aufheizen, Zeitkorrekturfaktor 495
- Herstellung, Optimierung 316
 - mikrobiologische Kriterien 322
 - Perchlorethylen, Vorkommen 486
 - wasserreich, mikrobiologische Stabilität 496
 - Wechselwirkung, Arzneimittel 213
- Lebensmittel nach Hawaii-Art, mikrobiologischer Zustand 496
- Lebensmittel-Vergiftung, mikrobielle 210
- Lebensmittelbestrahlung 212
- Lebensmittelchemie 211
- Lebensmittelchemiker, Berufskunde 212
- Lebensmittelfarbstoff 135
- Lebensmittelhaltbarkeit, Vorhersage 494
- Lebensmittelindustrie, Optimierung 317
- Rückrufaktion 494
- Lebensmittelpackung, Sauerstoffdurchlässigkeitprüfung 160
- Lebensmittelverarbeitung, Optimierung 316
- Lebensmittelverpackung, mikrobiologische Probleme 161
- Leber, Cadmium-Konzentration 62
- Lagerung, Mikroflora 376
 - Vakuumpackung, Mikroflora 376
- Lebertran, Vitamin D, Best. 58
- Leberwurst, Clostridium botulinum, Nitrit zur Kontrolle 380
- Leguminose, Albuminprotein 81
- Proanthocyanidine 296
- Legumonsenstärke, Kochmethode, Verdaulichkeit 238
- Leitungswasser, Blei, Best. 485
- Kupfer, Cadmium, Quecksilber, Blei, Anreicherung 153
- Lignin, antioxidative Eigenschaft 370
- Limonade, Isopropanol- und Propylenglykol-Rückstände, Best. 196
- Limonenöl, kalt-gepreßt, Analyse 147
- Linolsäuremethylester, Autoxidation 288
- Linse, Albuminproteine 82
- Lipid, Chlor-einbau 288
- Lipidoxidation, Analytik 207

- Lotion, AETT (7-Acetyl-6-ethyl-1,1,4,4-tetramethyltetralin), HPLC/GC-Best. 497
 – Allantoin, Best. 497
 Luft, Benzo(a)pyren, Best. 493
 – Dimethylnitrosamin, Konzentration 492
 – Dimethylsulfat, Best. 493
 – Ethylendibromid, Mikrobtest., GC 493
 – fahrzeugabhängige, aromatische, halogenierte Kohlenwasserstoffe, Analyse 493
 – Fettsäure, Best. 157
 – fluorierte Produkte, ionenselektive Elektrode 493
 – Formaldehyd, Best. 492
 – – Capillar-GC, Best. 492
 – Halogenkohlenwasserstoff 157
 – Harnstoff-, Carbamat-, Thiocarbamat-derivate, Best. 493
 – Harnstoff-Formaldehyd-Isolationsschäume, Formaldehydbelastung 492
 – Kohlenmonoxid, Nachweis 492
 – Kohlenstoff
 – Methylbromid, Sammeln 493
 – N-heterocyclische Basen, Ultraschallbest. 492
 – niedere Fettsäuren, GC-Best. 491
 – Nitrosamin, Best. 492
 – organische Spuren, Best. 492
 – Organoblei, Meßverfahren, Übersicht 491
 – Perchlorethylen, Vorkommen 486
 – polycyclische aromatische KW, Isolierung 493
 – Schwefel, Best. 493
 – Schwefeldioxid, Gehalt 491
 – Staub-, Schwermetallkonzentrationsmessung 491
 Luftanalyse 49
 Luftschadstoff, Bioindikation 491
 Luncheon Meat, Inkubationsprobe 64
 Luzern, Chromkomplex 295
 Lysinoalanin, Bildung, Cystein-Oxidat. 287
 Magermilch, Aufzuchtprozess, Zerstörung von Mikroorganismen 229
 – radioaktiver ^{32}P , Verteilung 227
 Magermilchpulver, Nitrit, Best. 231
 Maillard-Bräunungsreaktion 141
 Maillard-Reaktion 48
 – Glucose, Phenylalanin 369
 – N-haltiger farbiger Verbindungen, Isolierung 267
 – β -Pyranone, Bildung 353
 Mais, Aflatoxin, Vorkommen 235
 – – Zerstörung 400
 – As-Gehalt 295
 – Cellulosegehalt 370
 – Lagerfähigkeit 400
 – Pilzflora 77
 – Pilzwachstum, Gewichtsverlust 236
 – Schalenfraktion, Backeigenschaft 242
 – Wasserpotential 402
 Maisendosperm, Eigenschaft, Verwendung 239
 Maisöl, Fettsäurezusammensetzung, Triglycerid-Struktur 74
 Maisteig-Fermentation, Carbonsäuren, Bildung 242
 Makkaroni, Mikrobiologie 404
 Makrele, bestrahlt, Haltbarkeit 385
 – biogene Amine, Lagerung 225
 Malachitgrün B, Best. 311
 Maltooligosaccharid, Hochleistungs-Dünnschichtchromatographie, quantitativ 56
 Malz, Dimethylamin 369
 – Nitrosodimethylamin 306, 369
 – optimale Mischung 85
 – stickstoffhaltige Bestandteile 472
 Mälzung, Amylase, Best. 84
 Manchego-Käse, Herstellung, Reifung, Salmonella 231
 Mangan, AAS-Best. 365
 Mango, Zellwandpolysaccharid, Best. 255
 Margarine, Fettsäurezusammensetzung, Triglycerid-Struktur 74
 – Sorte, Unterscheidung 399
 – Vitamin D, HPLC 58
 – Vitamine D, Best. 76
 Marzipan, Konsistenz, Beeinflussung 84
 Masthähnchen, Nährungsanalyse 220
 – Staphylococcus aureus, Kontamination 378
 Mastitismilch, freie Fettsäuren 228
 – Proteolyse, Best. 228
 Mayonaise, Verderb 309
 Meeräsche, Sorptionsisotherme, Trockenzeit 66
 Meerwasser, Cadmium, Kupfer, Blei, Best. 315
 – Fe, Ni, Cu, Pb, Zn, U, Abtrennung 154
 – Hydroxylamin, Gaschromatographie 155
 – Kupfer, Cadmium, Quecksilber, Blei, Anreicherung 153
 – Metall, Spurenanalyse 488
 – Nickel, Best. 153
 – Quecksilber, Best. 153
 – Spurenmittel, Best. 488
 – – Faktorenanalyse 153
 Mehl, Kochextruder 77
 Membranfiltration, Vorfiltration, Enzymbehandlung 317
 Merräsche, Wasserhaltungskapazität 345
 Metallanalyse, Differential-Puls-Anoden-Stripping-Voltametrie 163
 Methionin, polarographische Best. 286
 Methylbromid, im Freiland, Best. 313
 Methylviolett, Best. 311
 Mikrobiologie, tierische Lebensmittel 135
 Mikroorganismen, Pyrolyse-Gas-Flüssig-Chromatographie 319
 Mikrowelle, Einfluß, Veränderungen 210
 Mikrowellenerhitzung, Keimgehalt 497
 Mikrowellenherd, Bakterien, Überleben 158
 Milch, Aflatoxin 70
 – – Best. 227
 – Aflatoxin M_1 , Ausscheidung 391
 – – Best. 280
 – alkalische Phosphatase 388
 – belüftet, Pseudomonaden 391
 – Calcium, Best. 70
 – Casein Proteolyse 390
 – Chlorbutanol, Best. 228
 – Coagulum, Festigkeit 393
 – Enterokokke, Identifizierung 392
 – falsch-positive Zellergebnisse 228
 – fettfreie Trockensubstanz, Regressionsgleichung 227
 – formaldehyd-behandelte Proteine, Auswirkung 389
 – Furazolidon, Best. 483
 – Gefrierpunkt 227
 – Gefrierpunktniedrigung 69
 – Gesamtiodgehalt, Best. 227
 – Hefe, Schimmelpilz, Nachweis 390
 – Hemmstoffe, Plattchentest 392
 – in der Ernährung 278
 – Iod, Iodophor-Reinigung, Kontamination 498
 – ^{131}J , ^{137}Cs , ^{140}Ba , Best. 390
 – Jodgehalt 70
 – Lactam, Best. 227
 – Lysinoalanin, Bildung 388
 – Natrium, Best. 70
 – Opiatartige Stoffe 70
 – Opioide, Casomorphin 391
 – Oxidationsgeschmack 229
 – pasteurisiert, Haltbarkeit, Benzalkon-Kristallviolett-ATP Test 390
 – – Reinfektionsflora, Lagerung 391
 – Perchlorethylen 227
 – Permeationsleistung, Ultrafiltration 70
 – Proteingehalt, Best. 227
 – psychotrophe Pseudomonas, Identifikation 71
 – Psychrotrophe, Vorkommen 389
 – psychrotrophe Mikroorganismen, Best. 71
 – Pyruvat 390
 – rekombiniert, Veränderungen, Best. 396
 – Salmonelle 280
 – Sauerstoff, Haltbarkeit 229
 – Subpasteurisation, Keimzahl 391
 – Ultrafiltrationsmembranen 389
 – Vitamin D, antirachitischer Effekt 391
 – – HPLC 58
 – – HPLC, Best. 389
 – Zellgehalt, Euterinfektionen 228
 Milcherzeugnis, alkalische Phosphatase 388
 – Enterokokke, Identifizierung 392
 – Fettbest., turbidimetrisch 389
 – Hefe, Schimmelpilz, Nachweis 390
 – in der Ernährung 278
 – Lysinoalanin, Bildung 388
 – Opioide, Casomorphin 391
 – Psychrotrophe, Vorkommen 389
 – sterilisiert, Eisen, Eigenschaften 395
 MilCHFett, Kristallisationskurven 388
 MilCHFettbest., Kopfraum-Gaschromatographie 397
 Milchgerinnungsenzym, Analyse 57
 Milchprotein, texturiert 232
 Milchproteinanalyse 55
 Milchpulver, Caseinmicellen 73
 – Hauptpartikeldichte, Vakuolenvolumen, Best., Porosität 232
 – oxidativ, Best. 396

- Milchpulver, Selen, Best. 73
 – Vitamin D, HPLC, Best. 389
 Milchretentat, *Pseudomonas fluorescens*, Wachstum 392
 Milchsäurebakterie, Diacetyl, Acetoin, Produktion 324
 Milchsäureproduktion, Warburgapparat 164
 Mires 149
 Mispel, flüchtige Stoffe 310
 Möhre, Carotinoid, Stabilität 82
 – Gefriervorbehandlung, Trocknung 412
 – Temperatur, Festigkeit 79
 – Zellwandpolysaccharid, Best. 255
 Molke, Ultrafiltrationsmembranen 389
 Molkenprotein, Lipidoxidation, Einfluß 226
 Molkenpulver, Bräunung, Proteinqualität 395
 Molybdatophosphat, Extraktion, Best. 151
 Monensin, Verteilung, in Fleisch 377
 Monocarbonsäure, Gaschromatographie 369
 Monoglycerid, GC-Analyse 481
 Mononatriumglutamat, Best., HPLC 146
 Monoolefin, Autoxidation 141
 Monosaccharid, Ionenpaar-Chromatographie 370
 Most, Polyphenole, Hefe, Einfluß 86
 – *Saccharomyces uvarum* 474
 – Schwefelwasserstoff, Verwendung 475
 – Weinstein, Sättigung 86
 Mozzarella, aus Sojabohnen, Textur 301
Mucor mucedo, Lipasebildung 245
 Multielement-Spurenanalyse, Emissions-spektrometer 284
 Mungbohne, Albuminproteine 82
 – Proanthocyanidine 296
 Mungbohnenpross, 4-Chlorphenoxyessigsäure, Best. 410
 Mungbohne, Keimen, mikrobiologische Risiken 409
 – Samenglobulin 296
 Muschel, Azinphos-methyl, Nachweis 149
 – Lagerstabilität 388
 – mikrobiologische Kriterien 322
 – polycyclische, aromatische Kohlenwasserstoffe 69
 – Schwermetall 68
 – Spurenelementgehalt 224
 Muschelvergiftung, Kontrolltest 388
 Muskadintruben, flüchtige Inhaltsstoffe 243
 Muskatnuß, Bestandteil, Charakterisierung 146
 – Mutagenitätstest 146
 Muskel, Längenänderung
 – pH 292
 Mutagene, Aromaten, Photolyse, Bildung 373
 Mutagenitätsnachweis 164
 Muttermilch, Fluor, Best. 392
 – Opiode, Gehalt 71
 – organische Verunreinigung 393
Mycobacterium tuberculosis, Überlebensdauer, Luftfeuchtigkeit 246
 Mykothek, Mikrobiologie 49
 Mykotoxin, Abbau 373
 Myosin, hitzeinduzierte Gelierung 287
Mytilus edulis, Zinn, Best. 66
 Nährstoffverlust, Vorhersage 494
 Nahrungsfaser, Zusammensetzung, physiologische Eigenschaften 370
 Nahrungsmittelherstellung, Qualitätssicherung 494
 Naphthalin, polychloriert, Best. 483
 2-Naphthoxyessigsäure, Best. 483
 Naphtol, HPLC, Best. 312
 Natrium, ionenselektive Elektrode, Best. 282
 Natriumglutamat, HPLC, Best. 478
 natürliche Wasser, chemische Komponenten 153
 Naturstoff, Gewinnung, komprimierte Gase 494
 Nelke, antimykotische Wirkung 478
 Nickel, AAS-Best. 365
 – Flüssigchromatographie, Simultanbest. 282
 Niere, Cadmium-Konzentration 62
 – Lagerung, Mikroflora 376
 – Vakuumpackung, Mikroflora 376
 Nihydrazon, Rückstandsanalyse 483
 Nitrat, Bestrahlung, Reaktionsprodukt 495
 – in Gewässern 279
 – photometrische Best. 53
 Nitrit, in Gewässern 279
 – photometrische Best. 53
 – Potentiometrie, Best. 139
 Nitritkonservierung, Alternativen 480
 Nitritpökelsalz, Nitritgehalt 281
 Nitrofurantoin, Rückstandsanalyse 483
 Nitrofurazon, Rückstandsanalyse 483
 Nitrosamin, HPLC-Best. 55
 – in Gewässern 279
 – Pulsarographie 55
 Nitrosoprolin, Best. 369
 – differential-Pulsarographische Bestimmung 60
 Nudel, Mikrobiologie 404
 Oberflächenwasser, Monochlorbenzol, gaschromatographische Best. 486
 Obst, Autoverkehr, Bleikontamination 406
 – Fleischfestigkeit, sensorische Analyse, Malat-, Saccharosegehalt 30
 – insecticide Carbamate, Best. 25
 – ölhaltig, Pectinstoffe 245
 – Pyrethrine, Best. 79
 – Temperatur, Festigkeit 79
 – Triforin, Best. 242
 – Zellwandpolysaccharid, Best. 251
 Obsterzeugnis, *Alternaria*-Toxin, Best. 447
 Ochratoxin, Multimethode 374
 Ochratoxin A-Bildung, Hemmung 144
 Ogi, Aflatoxin B₁ 414
 Öl, Hexanrückstand, Best. 74
 – in komprimiertem Kohlendioxid, Löslichkeitsverhalten 399
 – isomere Monoensäuren 74
 – 50 Jahre Technologie 397
 – Oxidationsstabilität 74
 – Spurenelementbest., Verbrennung 73
 Olfactometrie, Aromastoff
 – quantitative Best. 322
 Ölfrucht, Lufttrocknung, Diffusions-Analyse 157
 Oligosaccharid, Gelchromatographie 289
 – Hochdruckflüssigkeitschromatographie 370
 – Molekulargewichtsverteilung, Best. 56
 Oliven-Jungferöl, UV-spektrometrische Kennzahlen 398
 Oliven-Rückstand, Vorentölung, Charakteristik 398
 Olivenöl, Charakteristika 74
 – Differential Raster-Calorimetrie 74
 – Hexanrückstand, Best. 398
 – Qualitätskontrolle 74
 – Triterpenalkohole 398
 – Triglycerid-Zusammensetzung 233
 Olivenölverfälschung, Nachweis, HPLC 233
 Ölsaart, Extraktionsverfahren 399
 Orangensaft, gefroren, elektrische Leitfähigkeit 294
 Oregano, antimykotische Wirkung 478
 – Carvacrol, Gehalt 308
 – Entfettungstechnik 478
 organische Substanz, Mikrotitration 59
 Organochlorpestizid, Chromatographie 311
 Organophosphorpestizid, Abtrennung, Gelpermeations-System 482
 – Chemie 48
 – enzymatische Best. 482
 Orthophosphat, differentialimpulspolarographische Best. 140
 Oxalatoxidase, Best. 57
 Packmittel, abgepacktes Lebensmittel, Verträglichkeitsbeziehung 161
 Packstoff, Mikrobiologie 49
 – mikrobiologische Probleme 161
 Papaya, Polygalakturonase 406
 – Püree, Herstellung, Qualität 244
 – saure Phosphatase 406
 – Zellwandpolysaccharid, Best. 255
 Papierchromatographie, Bibliographie 161, 318
 Paprika, antimykotische Wirkung 478
 – Blanchieren, Schwefeldioxid, Ascorbinsäure, Pigmente 411
 – rot, Zearalenon, Vorkommen 203
 Paranaß, verdorben, Ermittlung 80
 Parfüm, Saftrol, Best. 497
 Parfüm-Öl, AETT (7-Acetyl-6-ethyl-1,1,4,4-tetramethyltetralin), HPLC/GC-Best. 497
 Pariser Grün, Arsen, Best. 148
 Patis, Proteolyse-Stoffe 146
 Patulin, Abbau 373
 – Multimethode 374
 Pb, Vorbehandlung, Best. 51

- PCB, Anreicherung 482
 – fetthaltige Gewebe, Reinigung 149
 Pecannuß, verdorben, Ermittlung 80
 Pectin, Hesperidin, Wechselwirkung 371
 – Störung d. Kohlenhydrate, Best. 56
 Pectin-Polysaccharid, Chemie 56
 Penicillinsäure, Multimethode 374
 Pentachlorphenol, Abbauprodukte 482
 – Biotest-Schnellmethode 164
 Peptid, Molekulargewicht, Best. 54
 – Phasenumkehr-Hochleistungsflüssigchromatographie 287
 – Umkehrphasenhochleistungsflüssigchromatographie, Retentionszeit 54
 Perchlorethylen, HPLC, Best. 313
 Perjodat, spektrophotometrische Best. 53
 Peroxidase, Lipidoxidation, Einfluß 226
 Persipan, Konsistenz, Beeinflussung 84
 Pesticid, Bekleidung, Dekontamination 159
 – Beseitigung, Waschverfahren 148
 – Lagerung, Stabilität 311
 – Nuklear-Doppel-Resonanz, Best. 148
 – Ringversuch 481
 – Rückstandsanalyse 278
 Pesticid-Rückstandsanalytik 481
 Petersilie, gefroren, Phospholipid, enzymatischer Abbau 411
 Pfeffer, antimykotische Wirkung 478
 – biochemische Untersuchung 145
 – Carotinoide, Veränderung 308
 Pfirsich, Bombage, Inkubationstemperatur 81
 – Dibromchlorpropan 243
 – konserviert, Eigenschaft 243
 – sensorische Qualität 245
 – Temperatur, Festigkeit 79
 Pflanzenöl, Hydrolyse, Aspergillus 234
 – Organochlorpesticid, Best. 234
 Pflanzenschutzmittel 206
 Pflaume, Applikation von Acetaldehyd, Äthanol, sensorische Qualität 242
 – in Dosen, Verwendung von Käsemolkenpermeat 303
 PH₃-Rückstand, Begasung, Konzentration, Einwirkungszeit, Lagerdauer 87
 Pharmakologie, Lehrbuch 211
 Phaseolus acutifolius, Proteinfraktion, Cytotoxizität 410
 Phenol, Phenolaldehyd, -keton, -säure, Trennung 373
 – spektrometrische Best. 290
 Phenoxy-carbonsäure-Pesticid, Best. 483
 Phenylethylamin, Wirkung 439
 Phosalon-Spritzbrühe, Gefährdung 483
 Phosphatid, Ionenaustauschchromatographie 397
 Phosphinoxid, im Freiland, Best. 313
 Phosphor, Naßaufschluß, Best. 285
 Phytatbest. 372
 Phytinsäure, HPLC, Analyse 290
 – komplexometrische Titration 372
 Pilz, Agaritin-Gehalt 300
 – Beschreibungssystem 136
 – Dose, Wärmeübergang 300
 – Nucleinsäure-Gehalt 300
 – pectolytisches Enzym, Hitzestabilität 300
 Pilz-Kennzeichen, Infrarotspektren 136
 Pilzaroma 413
 Pilze, Calciumpropionat, Natrium-diacetat, Einfluß 246
 Pilzkonzentrat, Aroma, Best. 333
 Piment, antimykotische Wirkung 478
 Pisum sativum, Blähung 410
 Plattenerhitzer, durch Tomatensaft verunreinigt, Umlaufreinigung 498
 Plattenwärmetauscher, durch Tomatensaft verunreinigt, Zirkulationsreinigung, reinigen mit Sodalösung 498
 – Zirkulationsreinigung, reinigen mit Wasser 498
 Pökelwirkung, Nitrit, Ascorbat 65
 Polyamin 55
 polybromiertes Biphenyl, Reinigung, Sep-Pack-Kartusche 150
 polychloriertes Biphenyl, Best. 150
 – Gaschromatographie 313
 – gel-chromatographische Trennung 481
 – Toxaphen, Abtrennung 150
 Polyesterfaser, Benzol-dicarbonsäure-dimethylester 161
 Polysaccharid, Zusatzstoff, Analytik 193
 Prenol, Hochleistungs-flüssigchromatographie 57
 Prenylchinon, Hochleistungs-flüssigchromatographie 57
 Prenylvitamin, Hochleistungs-flüssigchromatographie 57
 Proanthocyanidin, Polymerisationsgrad, Best. 373
 Procymidon, GC-MS-Identifizier. 482
 Protein, analytische, HPLC 54
 – Hochleistungs-Ionenaustausch-Chromatographie 54
 – Polyacryl-Gelelektrophorese, Best. 213
 – Textur, Mikroskopie 287
 Proteingel, Rheologie 55
 Prozeßentwicklung, Optimierungstechnik 494
 PSE-Fleisch, technologische Verwertung 62
 Pseudoglycinin, Bildung, Gel-Festigkeit 368
 Pseudozucker 49
 Psophocarpus tetragonolobus, Zusammensetzung 410
 Pute, gefroren, Wertung 220
 – Hämfarbstoff, Gehalt 63
 Putenfleisch, Natriumnitrit-, Natriumisoascorbat-Konzentration, Qualität 378
 Pyrantel, dünnenschichtchromat. Best., Kuhmilch 117
 Pyrazylethanol, Pyrolyse 143
 Pyrethrin, HPLC, Stabilität 311
 Pyridylethanol, Pyrolyse 143
 Qualitätskontrolle 207
 Qualle, gesalzen, Sulfidgehalt, Bleichbedingungen 264
 quaternäre Ammoniumverbindung, Best. 499
 – dünnenschichtchromatographische Trennung 498
 – Pyrolyse-Gas-Chromatographie 158
 Quecksilber, komplexometrische Best. 285
 – potentiometrische Titration 365
 Quellwasser, chemische Komponenten 153
 Raffination, Umweltschutz 233
 Rahmreifung, Steuerung 72
 Rapsöl, Hydrierung, Zusammensetzung 234
 Rapsprotein, Gewinnung 302
 Rapssamen, Extraktion 75
 Räucherung, Chemie 279
 Rauschbeere, nichtflüchtige Säuren 243
 Regenwasser, chemische Komponenten 153
 Reh, Fleisch, pH-Wert-Verlauf 63
 Reinigung, mit Warmwasser 318
 Reinigungsmittel, Beurteilung 498
 Reinraumtechnologie 281
 Reis, Kochverlust 237
 – Konserve, Herst. 240
 – Lipid, Kernmagnetische Resonanzspektroskopie 401
 – Proteinextrakt, Gelchromatographie, Elektrophorese 401
 – Wasserpotential 402
 – wilder, Mikroflora, Geschmack 401
 Reiskonserven, Sicherheit, Qualität 78
 Reismehl, extrudiert, Eigenschaft 404
 – „Filt“, Extraktion 403
 Reismehlkäfer, mutagen, Best. 403
 – mutagene Ausscheidungsprodukte 403
 Rettich, Phorat-Rückstand, Extraktion 299
 Riechstoff, GC-Best. 479
 Rind, Blutverlust, Fettcharakterisierung 216
 – PCB-Rückstände 61
 – Pyrantel, Morantel, Best. 61
 – Zinkgehalt 60
 Rinderbraten, Elektrostimulation, Beschaffenheit 222
 – Halttemperatur, Keimzahl 222
 Rinderhackfleisch, Fettgehalt, Best. 381
 Rinderkollagen, Zeit, Temp., Einfluß 292
 Rinderleber, Moranteltartrat, gaschromatographische Best. 218
 – Trockenveraschung, Selen, Best. 383
 – Verpackung, Mikrobiologie 376
 Rinderlede, in Folie, Beurteilung 375
 – mikrobiologische Beurteilung 375
 Rindermuskel, Glutathion-Peroxidase 375
 Rindersteak, schlachtwarmes Entbeinen, Effekt 222
 – vakuumverpackt, sensorische Eigenschaft 375
 Rindertalg, Gesetzgebung 76
 Rindertierkörper-Waschanlage, CIP-Reinigung 60
 Rinderzunge, Transport, mikrobiologische, sensorische Eigenschaft 217
 – Verpackung, Mikrobiologie 376
 Rindfleisch, entbeint, mikrobiologische Untersuchung 218
 – gefroren, Auftauzeit 375

- Rindfleisch, gefroren, Eis-Rekristallisation 375
- gekocht, Oxidationsgeschmack 214
 - Mikroorganismen, Haftung 217
 - nachgebildet, Eigenschaft 223
 - psychotrophe Bakterien, Schnellbest. 61
 - vakuumverpackt, Hygienekontrolle 61
 - Verfälschung, Enzymnachweis 293
 - Verzehreigenschaften 60
- Roggenbrot, Kruste, Aromastoffe 173
- Mikroflora 405
- Roggenteig, Produktionssteuerung 405
- Rohfaser, Best., Zentrifugation 56
- Rohmilch, *Campylobacter fetus*, Prüfung 60
- *Campylobacter jejuni*, Verbreitung 392
 - Lactam, Best. 227
 - Plattenzählmethode, Bactometer 228
 - psychotrophe Mikroorganismen, Best. 71
 - Wärmeaustauscherplatten, Ablagerung 392
- Rohreis, Parboiling 240
- Röhring 136
- Rohwurst, Abtrocknungsverlust 65
- Rosenkohl, Cellulosegehalt 370
- Rosmarin, antimykotische Wirkung 478
- Röstkaffee, Feuchtigkeits-, Ölgehalt, Best. 476
- Rotbarsch, modifizierte Atmosphäre, Lagerung 67
- Rote Beete, Betacyanine-, Betaxanthine-abbauende Enzyme 290
- Rote Rübe, Klärschlamm gedüngt, Sicherheit 81
- Nitrapyrin, Verteilung 299
- Rote-Bete-Farbstoff, Nachweis 373
- Rotkohl, Farbstoff, Desodorierung 143
- Rotwurst, Zusammensetzung 222
- Rübenmelassealkohol, Isovaleronitril 307
- Rüböl, Erucasäure, Gehalt 398
- Fritierprozeß, essentielle Fettsäuren 76
- Rubratox, Abbau 373
- Rückstandsanalytik 206
- Rührei, Serum, Zusammensetzung 233
- Saccharid, Photo-Oxidations-Chemilumineszenz-HPLC-Detektor, Best. 162
- Saccharin, Coffein, Benzoesäure, Trennung 281
- Flüssigchromat. Best. 480
 - Ionen-Paar HPLC, Best. 479
- Saccharomyces cerevisiae, Pseudomycelbildung 242
- Sahnereifung, Milchsäurekultur, Monocarboxylverbindung 72
- Salami, *Trichinella spiralis*, Lebensfähigkeit 380
- Salatsaft, mikrobielle Kontaminanten 411
- Salatsoße, Verderb 309
- Salbei, antimykotische Wirkung 478
- Salmonella, fetthaltige Lebensmittel, Nachweis 166
- Salmonella gallinarum, S. pullorum, Trennung 164
- Salmonella typhimurium, Lebensmittel-film, Schicksal 322
- Salmonelle, Fluoreszenz-Antikörpertest 164
- TBS-Nährboden 164
- Salz, Kaliumjodid, Best. 404
- Sanitärreiniger, Beurteilung 498
- Sansaöl, Hexanrückstand, Best. 398
- Triterpenalkohole 398
- Saubohne, Albuminproteine 82
- Sauergemüse, essigsauer, Bleigehalt 301
- Sauerkraut, essigsauer, Bleigehalt 301
- Sauermilch, Aromabildende Komponente 72
- Bakteriophagen, Morphologie 395
- Sauermilcherzeugnis, Benzoesäure, Sorbinsäure, PHB-Ester 395
- Sauerrahmbutter, Aroma 75
- Milchsäurekonzentrat, Verwendung 399
- Sauerstoffbedarf, chemischer, Best. 487
- Sauerteig, kontinuierl. Herstell. 78
- Säulenchromatographie, Bibliographie 318
- Säure, aromatisch, Chromatographie 290
- organische, Gefriertrocknung 372
- Säure-Aufschlußbombe 285
- Säure-Base-Titration, Daten-Auswertung 318
- saurer Regen, auf den Bermudas 150
- Saxitoxin, Best. 291
- Sb, Vorbehandlung, Best. 51
- Schaf, Elektrobetäubung, Einfluß 293
- Schaffett, Oxfendazol, Radioimmuno-Best. 76
- Schalentier, Methylquecksilbergehalt 67
- Schaumbad, AETT (7-Acetyl-6-ethyl-1,1,4,4-tetramethyltetralin), HPLC/GC-Best. 497
- Scheele's Grün, Arsen, Best. 148
- Schellfisch, Trockenveraschung, Selen, Best. 383
- Schimmelpilz, potentiell toxisch, Unterdrückung 324
- Schinken, gepökelt, Mikroflora, Fettbeschaffenheit 223
- - Verpackungsfolie, Einfluß 380
 - Massagebehandlung, Temperatur, Pökellake 66
 - Sorbat, Verwendung 64
 - Trichine, Überleben 380
 - Wasseraktivität 64
- Schinkenkonserve, Ophidin, Histidindipeptide 218
- Schinkenspeck, Nitrosamin, Best. 380
- Schnittbrotstückchen, Schimmelentwicklung 241
- Schnupftabak, Mikrobiologie 313
- Schokolade, Coffein, Theobromin, Zusatz 145
- Conchieren, Veränderung 308
 - enzymatische Ethanol-Best. 145
 - Protein, immunologischer Nachweis 281
- Schokoladenfett, Nachweis fremder Fette 478
- Schokoladenindustrie, Produktqualität, Hygiene 478
- Scholle, Dimethylamin, Formaldehyd, Bildung 67
- Schulverpflegung 211
- Schwefelkohlenstoff, Analysenmethode 163
- Schwein, Abtropfverlust, pH 293
- Aflatoxicol, Aflatoxin B₁, M₁ 218
 - Diacetoxiscirpenol, Nachweis 376
 - Fleischbeschaffenheit 60
 - Furazolidon, Best. 62
 - Pyrantel, Morantel, Best. 61
 - ¹⁴C-Sulfamethazin, Metabolismus 218
 - Zinkgehalt 60
- Schweinebraten, Abtötung von Trichinen, Mikrowellenherd 382
- Schweinefett, Gesetzgebung 76
- Schweinefleisch, adrenerge Blockade, Qualität 376
- chinesisches Restaurant, Gefahr 381
 - Clostridium botulinum, gepökelt 224
 - - Toxinbildung 224
 - elektrische Stimulierung, Qualität 219
 - getrocknet, Einfluß von Nitrat, Verpackungsart, Lagerung 382
 - Sulfamethazin, Best. 218
- Schweinefleischerzeugnis, geformt, Herstellung 64
- Schweinefleischwurst, Salmonellen, Vorkommen 224
- Schweinegulasch, Fettgehalt, Bindegewebsgehalt 218
- Schweinehaut, thermischer Abbau 376
- Schweineleber, Desmethyldiazepam, Nachweis 63
- Sulfamethazin, Sulfathiazol 62
- Schweinemuskel, Ophidin, Histidindipeptide 218
- Schweineschmalz, Fritierprozess, essentielle Fettsäuren 76
- Schweinewurst, Trichinenlarve, Überleben 382
- Schweizer Käse, Histaminvergiftung 230
- Schwertfisch, Packung, mit CO₂, Veränderungen 385
- Seefisch, Pb, Hg, Cd, Tl, Best. 365
- Seehecht, Atmosphäre, Kaliumsorbit-Eis, Haltbarkeit 383
- bestrahlt, oxidative Ranzidität 384
- Seewasser, Dimethylarsinsäure, Best. 154
- Metallspurenanalyse, Containervorbereitung 488
 - Phosphat, Best. 155
 - Zinn-, Methylzinn-Verbindung, Analyse 488
- Seife, AETT (7-Acetyl-6-ethyl-1,1,4,4-tetramethyltetralin), HPLC/GC-Best. 497
- Wirksamkeit 159
- Selen, Atom-Absorptionsspektr., Best. 137
- atomabsorptionsspektrometrische, Best. 284
 - Atomabsorptionsspektrometrie, Best. 52
 - Aufbereitung, Verlust 284
 - fluorimetrische Best. 366
 - Hydridbildner, Störeinflüsse, Best. 284
 - Hydride, Best. 52

- Inversvoltammetrie, Best. 366
- nasser Aufschluß 366
- systematischer Fehler, Best. 139
- Sellerie, Aromastoffe 328
- Ascorbinsäure-, Vitamin-A-Aktivität 295
- Cellulosegehalt 370
- Inhaltstoffe, HPLC-Best. 325
- Senf, antimykotische Wirkung 478
- Senfsaat, Keimzahlbest. 308
- sensorische Bewertung, Wichtungsfaktoren 165
- sensorische Differenzen, sequentielle Methode 165
- Serin, potentiometrische Best. 367
- Setoglaurin O, Best. 311
- Shampoo, Analytik, 5-Brom-5-nitro-1,3-dioxan 271
- 5-Brom-5-nitro-1,3-dioxan, gaschromatographische Best. 47
- Zink-Omadine, Best. 158
- Sherry, biochemische, technologische Grundlagen 475
- Shrimp, Indol
- Methode 226
- tiefgefroren, Mikrobiologie 387
- verunreinigt, Aufarbeitungsverfahren 387
- Silvex, Best. 483
- Soft-Eis, bakteriologische Qualität 304
- Soja-Getränk, Stabilität, Calcium-Zugabe, Einfluß 479
- Sojabohne, Isoflavone, Best. 301
- Mälzen, Rösten, Aflatoxinverminderung 414
- Niedertemperatur-IR-Bestrahlung, Lipoxidase, Inaktivierung 408
- Proanthocyanidine 296
- Saccharide, Einfluß des Kochens 295
- Verarbeitung, Chrom-, Zinkgehalt 408
- 11 S-Globulin, Gel-Bildung 302
- Sojabohnen-Extrakt, Aldehyd 302
- Sojabohnengetränk, rheologische Eigenschaften, Wasserbindung 83
- Sojagetränk, Rheologie 301
- Sojamehl, entfettet, flüchtiges Aroma 408
- Rheologie 301
- unerwünschter Geschmack 408
- Sojaöl, in komprimiertem Kohlendioxid, Löslichkeitsverhalten 399
- Sojaprotein, Milchprotein, gemeinsame Verarbeitung 301
- Sojaproteinerzeugnis, Stickstoffumrechnung 302
- Sojasoße, Clusteranalyse 309
- Sonnenblumenöl, Fritierprozess, essentielle Fettsäuren 76
- Sonnenblumensamen, Fett, Protein, Wasser, Rohfaser, Best., NIR-Technik 75
- Schale, Rohfaser, Hemicellulose-, Cellulose-, Lignin-Gehalt 200
- Sonnenpasteurisierung, Traubensaft, Mikroorganismen, Polyphenoloxidase, thermische Resistenz 408
- Sorbat, Abbau, Penicillium 147
- Säure, Einfluß 147
- Sorbet, Aflatoxin M, Herstellung, Lagerung, Stabilität 22
- Sorbinsäure, Best. 480
- Sorghum, Amylase-Best. 237
- Nährwert, Mikronisierungs-Temperatur 237
- Pilzflora 77
- Tannin, Polymerisationsgrad 401
- Sorghumbrei, Aflatoxin B₁ 414
- Soxhlet-Extraktor, bei Raumtemperatur 318
- Spaghetti, Qualität, Düsen-Einfluß 240
- Spargelaroma, Dimethylsulfid 82
- Spargelkohl, Cellulosegehalt 370
- Speck, Nitrosamin, Verhinderung 65
- Nitrosodimethylamin 369
- Nitrosopyrrolidin 381
- Nitrosothiazolidin, Identifizierung 223
- sorbatbehandelt 223
- Speiseeis, Beurteilung 472
- mikrobiologische Untersuchung 281
- Speisefett, Antioxidans, Analyse 48
- Speiseöl, Butylhydrochinon, Best. 398
- Fettsäureanilid 234
- spanisch, Fettsäureanilide 397
- Tocopherol, Best. 400
- Speisepilz, Agaritin, Best. 300
- „Ingwer-Pusteln“ 413
- „Pustel“-Krankheit, Pseudomonas tolasii 413
- Selengehalt 257
- Vergiftung, Staphylococcus aureus-Toxin 414
- Speiserübe, Allyloxiladin-2-thion 413
- Spinat, Oxalsäure, Best. 407
- Spinatpüree, Farbe, Geschmack, Bewertung 321
- Spirulina platensis geitler, blau-grün, Nährwert 324
- Sprühtrockenmilch, Enzyme, Bakterien, Zerstörung 396
- Sprühtrockenmolke, Enzyme, Bakterien, Zerstörung 396
- Spurenanalyse, begrenzende Parameter 283
- Umweltproben-Bank 283
- Spurenanalytik, atomspektrometrische 280
- Spurenelement, Atomemissionsspektrometrie, Best. 364
- atomspektrometrische Best. 283
- Best. 283
- Druckaufschluß, Best. 364
- elektrothermische Verdampfung im Kohlebecher, Best. 364
- Emissionsspektrographie 50
- Lösungsmittel, Best. 137
- Neutronenaktivierungsanalyse, Störeinflüsse 283
- organisch-komplexiert, Abtrennung 364
- radioaktiv markierte Leitsubstanz 283
- Röntgenfluoreszenz-Analyse 364
- Voltammetrie, Best. 364
- Spurenelementanalyse, gereinigte Reagentien 283
- Probenkontamination 283
- Spurenelemente, Voranreicherung 50
- Spurenmetall, voltametrischer Analysator 50
- Spurenmetall-Analyse, Pulsinvers-Voltammetrie 50
- Squalus acanthias, Zusammensetzung, Haltbarkeit 225
- Squash, Klärschlamm gedüngt, Sicherheit 81
- Standard-Suspensions-Test 160
- Staphylococcus aureus, Coagulasetest 323
- hitzegeschädigt, Reaktivierung 379
- Sorbat, modifizierte Atmosphäre, Hemmung 323
- Thernonucleaseaktivität, proteolytische Inaktivierung 323
- Wasseraktivität 322
- Staphylokokke, coagulasepositiv, Isolierung 320
- Stärke 211
- Stärke-Jod, spektrophotometrische Eichkurve 289
- Stärkekörner, Amylose-Fettsäure-Komplex, physikalische Charakterisierung 289
- Stärkeverkleisterung, Röntgen-Beugungsmessung, Best. 370
- Zucker, Einfluß 142
- Staub, Antimon, AAS-Best. 491
- Steingut 211
- Steinzeug 211
- Sterigmatocystin, Multimethode 374
- Sternani, Herkunftsbest. 479
- Steroidhormon, Radioimmunoassay 415
- radioimmunologisches Testverfahren 426
- Stichprobenplanung 280
- Stickstoff 212
- Stilton, Proteinabbau, Best. 230
- Stomacher-Methode, Bakterien, Nachweis 164
- Streptococcus thermophilus-Lipase, Bildung 323
- Sulfid, spektralphotometrische Best. 285
- Sulfonamid, Hemmstofftest 310
- Rückstände, Analyse 148
- Sülze, Untersuchung
- Süßkartoffel, Aminosäure, Stabilität 82
- Bestandteil, Pfannkuchen 299
- Süßkirsche, Zucker-, Sorbit-Zusammensetzung 294
- Süßstoff 212, 310
- Süßwasser, Gesamtiod, Best. 485
- Größenfraktionierung 490
- Tabak 212
- Behandlung mit polysaccharidspaltenden Enzymen 484
- Nitrosaminfraktion, Best. 484
- Tabak-Rauch, Maleinhydrazin, Schicksal 150
- Nitrosaminfraktion, Best. 484
- Tabakwaren 212
- Tannin 213
- Tee 212
- Al-salzzusatz, Qualität 476
- Aroma 477

- Tee, Polyphenoloxidase-Gehalt 307
 Tee-Extrakt, Theaninbest. 477
 Teig, Ultrastruktur 241
 Teigware, Einfluß von Auswuchs 240
 – Farbmessung 239
 – – Kritische Bemerkung 239
 – Trocknungstemperatur, Einfluß 403
 Tensid, anionisch, Zweiphasentitration 499
 – nichtionisch Polyoxyethylen, Best. 499
 Tensidgemisch, Analyse 159, 212
 Terallethrin, mutagene Bestrahlungsprodukte 311
 Teststreifen, mikrobielle Kontamination 319
 Tetrodotoxin, Best. 291
 Textur, Empfindung 321
 Thallium, Atom-Absorptionsspekt., Best. 137
 thermischer Prozess, Sterblichkeit, Berechnung 157
 Thiobisphenol-Antioxidans, Spektralphotometrie 480
 Thiol, Best. 368
 – fluorimetrische Best. 286
 Threonin, potentiometrische Best. 367
 Thunfisch, biogene Amine, Lagerung 225
 – Trockenveraschung, Selen, Best. 383
 Thunfisch-Aufgussbrühe, Histaminbildung 225
 Thymian, antimykotische Wirkung 478
 Titration, amperometrische, hydrodynamische Modulation 162
 Tocopherol, Best. 372
 Toilettenwasser, Saftrol, Best. 497
 Tomate, Applikation von Acetaldehyd, Äthanol, sensorische Qualität 242
 – As-Gehalt 295
 – Ascorbinsäure-, Vitamin-A-Aktivität 295
 – Blütenendfäule 297
 – Ethylen-bis-(dithiocarbamat)-Rückstand, Entfernung 297
 – Lagertemp., Oberflächenfarbe 297
 – Passieren, Konzentrierung 82
 – Peroxidase, Indoleessigsäureoxidase 297
 – schimmelbefallen, Metabiose, pH-Wert 410
 Tomaten-Pürree, Herstellung 83
 Tomatenerzeugnis, Pilzzahl 81
 – Schimmel, Fliegen, Larven 301
 Tomatenmark, Bombage, Inkubationstemperatur 81
 – Schimmel, Fliegen, Larven 301
 Tomatenpürree, Schimmel, Fliegen, Larven 301
 Tomatensaft, Bombage, Inkubationstemperatur 81
 – haushalt. Konservierung 301
 – pH-Wert 303
 – Schimmel, Fliegen, Larven 301
 Toxikologie, Lehrbuch 211
 Toxinbildung, Pilzwachstum 291
 Träthanolamin, potentiometrische Best. 367
 Traube, Äthylen-, Propylenthioharnstoff, Best. 304
 Traubenkernöl, Wärmebehandlung 75
 Traubensaft, Sonnenpasteurisierung, Mikroorganismen, Polyphenoloxidase, thermische Resistenz 408
 Triangeltest, Tabellen 321
 Triarylmethanfarbstoff, Best. 311
 Trichloräthan, im Freiland, Best. 313
 Trichothecen 213
 – Analytik 291
 Triglycerid, Best. 141
 – Hydrolyse, Aspergillus 234
 Trinkmilch, psychrotrophe Mikroorganismen, Best. 71
 Trinkwasser, Auskleidungsmaterial, Baustoff, mikrobielle Besiedlung 487
 – Chloroformbest. 486
 – Haloforme, Best. 485
 – – GC-Analyse 486
 – halogenierte Kohlenwasserstoffe, Herkunft 486
 – Hauptkomponenten, Best. 484
 – mutagene Aktivität, Nachweis 487
 – Nitrat 151
 – organische Verbindung 490
 – Perchlorethylen, Vorkommen 486
 – Yersinia enterocolitica, Überlebensfähigkeit 487
 Trinkwasser-Aufbereitung 209
 Trinkwasserdesinfektion, Nebeneffekt, Haloforme 487
 Tripalmitin, gefriergetrocknetes Modellsystem, Diffusionsverhalten 141
 Trockenmagermilch, Pyruvat, Qualitätsindikator 396
 Trockenmilch, Salmonellen, Kontamination 396
 Trockensäulenchromatographie, aromatische Kohlenwasserstoffe, Wanderungsverhalten 162
 Trocknung, Optimierung 317
 Trocknung pflanzlicher Lebensmittel, Amadori-Verbindungen 157
 Truthahn-Sandwich, verpackt, Wachstum, Toxinbildung 382
 Truthahnfleisch, Weiterverarbeitung, Keimarten 221
 Trypsin-Inhibitor, Speiseinse, Eigenschaft 109
 Tyramin, Wirkung 439
 Tyrosin, potentiometrische Best. 368
 – spezifische Elektrode 368
 UHT-Milch, alkalische Phosphatase, Reaktivierung 391
 – Baktofuge, Einsatz 391
 – Limulus-Test 71
 – Monographie 136
 – Peptidanalyse 71
 ultrahocherhitze Milch, Limulus-Test 71
 Umweltchemikalie, Aufbau eines Monitoring-Systems 206
 Uronsäure, Hochleistungs-Flüssig-Chromatographie 143
 Vacherin-Käse, 5-Aminovaleriansäure, Vorkommen 230
 Vanilleextrakt, Schnellkontrolle 309
 – Vanillin, Isolierung 309
 Verpackung, Inhaltsstoff, Migration 161
 – Mittel, Methoden, Begriffe 49
 Vibrio parahaemolyticus, Polymyxin B, Verlust 245
 Victoriablau B, Best. 311
 Vitamin A, und D, Best. 58
 Vitamin D, Hochdruck-flüssigchromatographische Best. 58
 – Hochleistungs-flüssigchromatographie 57
 – Lebertran, Best. 58
 – Umkehrphasen-Flüssigkeitschromatographische Best. 142
 Vitamin E, Best. 372
 Vitamin-Antagonist 213
 Vitamine, fettlösliche 278
 Volleimischung, kolloidale Eigenschaft 232
 Wachtelfleisch, Zusammensetzung 378
 Walnuß, Fettsäure, GLC-MS Analyse 79
 – verdorben, Ermittlung 80
 Wärmeaustauscher, Ultrahocherhitzungsbedingung, Wirkungsweise 494
 Wasser, Ammonium-Stickstoff, Best. 155
 – Analysenmethoden 209
 – Anreicherung, Röntgenfluoreszenz-Spektrometrie 484
 – Aufbereitung, Qualität 151
 – Blei, Best. 485
 – Bromid, Best. 314
 – – Chlorid, Best. 151
 – Chromat, Nachweis 484
 – Cyanid, Thiocyanat, Best. 152
 – direkte Titration, Metallsuren 152
 – EDTA, Best. 485
 – Escherichia coli, Nachweis 487
 – Halogenkohlenwasserstoff 157
 – HPLC-rein, Herstell. 163
 – kinetische Nitritbest. 489
 – Kohlenwasserstoff, Dampfdruck-Analyse 152
 – Molybdänbest. 315
 – natürliches, Aluminiumbest. 489
 – – Barium, Best. 488
 – – Ultraspueren-Best. 487
 – – Zink, Cadmium, Blei, Thallium, Kupfer, Best. 489
 – Nitratbest., automatisch 315
 – Nitrit, Best. 489
 – – kontinuierliche Flotation 314
 – Nitrat, Best. 485
 – organische Lösungsmittel, Nachweis 485
 – organische Substanzen, Analyse 485
 – organische Verbind., Extraktion 314
 – organische Verunreinigung, Spurenanalyse 155
 – Pentachlorphenol, Best. 152
 – Phosphor, Best. 154
 – Quecksilber, Best. 151, 155
 – ²²⁴Ra natürliches, Messung 489
 – Salmonellen-Nachweis 490
 – Sauerstoff, Wasserstoff, voltametrische Überwachung 151
 – Schwermetall, Best. 484

- Ringanalyse 488
- Selen, Best. 315
- Spurenelement, Best. 314
- Röntgen-Fluoreszenz-Spektrometrie 314
- Sulfat, Best. 315
- Wismut, Best. 314
- Yersinia enterocolitica, Überleben, Virulenz 487
- Wasseranalyse, Plasma-Atomemissions-Spektrometrie 484
- Wasserbindung 367
- Wasserchemie 209
- Wasserstoffperoxid, enzymatische Best. 137
- Weichkäse, Sojabohnenmilch, Verwendung 395
- Wein, Analysenmethode 208
 - Äpfel-, Milchsäure, Best. 473
 - Destillation 208
 - Dithiocarbamat, Best. 305
 - essigstichige, Zusammensetzung 473
 - Korkton, Entstehung 474
 - Mineralstoffzusammensetzung, Klassifikation 15
 - Nitrofurylacrylsäure, Best. 474
 - Pb, Cu, Cd, Best. 86
 - S. cerevisiae, Vergleichsgärung, SO₂-bindend 86
 - sardisch, Polyphenole 474
 - Säure, Best. 86
 - Isotachophorese, Best. 473
 - Südtalien, Rebsorten 475
 - venetianisch, Differenzierung 474
 - Verderb 80
 - Weinstein, Sättigung 86
- Weinbereitung 208
 - biochemische, technologische Grundlagen 475
 - Schwefelwasserstoff, Verwendung 475
- Weinbrand, Methanol, Best. 475
- Weinessig, nichtfermentierte Würze, Unterscheidung 478
- Weinherstellung, schaumbildende Proteine 474
 - Schäumen, Messung 474
- Weinstock, Chlorethylsulfonsäure, Trauben, Ablösung 86
- Weinsymposium 279
- Weintraube, Insecticid, Fungicid, Umkehrphasenhochleistungs-flüssigkeitschromatographie 162
- Weißbrot, thermische Leitfähigkeit 241
- weiße Bohne, Saccharide, Einfluß des Kochens 295
- Weißkohl, As-Gehalt 295
 - Cellulosegehalt 370
- Weizen, Chromkomplex 295
 - Feuchtigkeit, Textur 236
 - Keimung, Stärkeabbau 400
 - Kleberprotein, Eigenschaft 400
 - Konditionierung, Walzen-Temperatur 236
 - Konditionierungs-Bedarf 236
 - Mineralstoffe, Proteingehalt 235
 - Mykotoxin-Bildung 236
 - Pentosane, Charakterisierung 402
 - Pilzflora 77
 - Protein, Best. 236
 - Feuchtigkeit, Best. 236
 - Wasserzusatz, Mehl-Extraktion, Mehl-Feuchtigkeit, Mehl-Farbe 236
- Weizengliadin, Polyacrylamidgel-Elektrophorese 402
- Weizenkeim, Lipid-Zusammensetzung 239
- Weizenkeimöl, Lipid-Zusammensetzung 239
- Weizenkleber, acyliert, Eigenschaft 402
- Weizenkleie, Heteroxylan, Charakterisierung 77
 - lösliches Eisen 239
 - phytinarme Rohfaser, Herst. 238
- Weizenmehl, Bestandteile, Backverhalten 404
 - Chlor-Behandlung 238
 - Pentosane, Charakterisierung 238
 - Rekonstitutionsversuche 238
 - Stärkelipide, Backverhalten 404
- Weizenprotein, Viscosität 402
- Weizenstärke, Extrusionsparameter 402
 - Verkleisterung, Wasserüberschuß 238
- Whisky, flüchtige Schwefelverbind. 306
- Whiskyaroma, Beurteilung 306
- Wismut, Atom-Absorptionsspekt., Best. 137
 - flammenlose AAS, Best. 284
 - Hydride, Best. 52
 - spektralphotometr. Best. 365
- Wittling, Nematoden, Befall 385
- Wurst, Sorbat, Verwendung 64
- Wurstsandwich, verpackt, Wachstum, Toxinbildung 382
- Würze, Ammoniumsalz, Einfluß 473
 - stickstoffhaltige Bestandteile 472
- Würzmischung, antimikrobielle Wirk. 145
- Xanthinderivat, gaschromatographische Trennung 476
- Xanthinoxidase, Lipidoxidation, Einfluß 226
- Xylenol-Isomere, gaschromatographische Trennung 476
- Yoghurterzeugnis, ultrafiltrierte Milch, Molkenprotein 395
- Zamponi, sterilisiert, Herstellung 65
- Zearalenon, produzierende Fusarium-Arten 59
- Zein, bittere Peptide 205
- Zichorie, geröstet, Aromastoff 144
 - Selbsterhitzung, Calorimetrie 307
- Ziegenfleisch, gefroren, Mikrobiologie, Toxinbildung 219
- Ziegenmilch, Pyrrolizidin-Alkaloid, Gaschromatographische Best. 392
 - somatische Zellen 228
- Ziegenmilchkonzentrat, Stabilisierung 232
- Zimt, antimykotische Wirkung 478
- Zink, AAS-Best. 365
 - fluorimetrische Best. 50
 - Flüssig-flüssig Extraktion, Best. 365
- Zinn, elektrothermale AAS, Best. 282
- Hydride, Best. 52
 - in eingedosten Lebensmitteln, Best. 282
- Tieftemperatur-Hochfrequenzveraschung 282
- Zitronenöl, Zusammensetzung, Schwankung 309
- Zizania aquatica, wilder, Mikroflora, Geschmack 401
- Zn, Vorbehandlung, Best. 51
- Zucker, Fluoreszenz-Hochleistungs-flüssigchromatographie 141
- Zucker-Chemie 48
- Zuckercouleur, Nachweis 304
- Zuckerrüben, Dichlorpicolinsäure, Best. 83
- Zuckerware, Kristallisationsbeständigkeit 84
- Zwiebel, antimykotische Wirkung 478
 - Anthocyanin 298
 - ätherische Öle 34
 - rote, Anthocyan 298
 - Zellwandpolysaccharid, Best. 255
- Zwiebelpulver, bestrahlt, Gentoxizität 83



